L'industrie fruitière au Québec

État de la situation

Québec

87-01956/

L'INDUSTRIE FRUITIÈRE AU QUÉBEC

ÉTAT DE LA SITUATION

PAR: BRUNO AMYOT

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION
DIRECTION DES ÉTUDES ÉCONOMIQUES
SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES
DÉCEMBRE 1985

ISBN 2-551-06632-8
Dépôt légal - 2e trimestre 1986
Bibliothèque nationale du Québec

AVANT-PROPOS

Le présent document s'inscrit dans une série de documents décrivant les principales productions agricoles du Québec, qu'elles soient animales ou végétales, ainsi que leur évolution au cours des dernières années.

Pour avoir une meilleure vue d'ensemble des activités qui se déroulent à l'aval de ces productions, ces documents englobent les secteurs de la transformation, commercialisation et consommation, faisant ainsi ressortir le profil d'une "industrie".

Mieux faire connaître le système agro-alimentaire québécois, son évolution et son fonctionnement est l'objectif principal de cette série de documents et nous espérons qu'ils sauront répondre à vos attentes.

L'auteur tient à remercier les principaux collaborateurs et collaboratrices qui l'ont aidé à réaliser cet ouvrage, les Directions des études économiques et de la planification, et en particulier les professionnels* et fonctionnaires du Service des analyses sectorielles pour leur encouragement, support et expertise.

* Le masculin inclut le féminin lorsque cela s'applique.

TABLE DES MATIÈRES

Page

Avant-propos III
Table des matières V
Liste des tableaux VII

INTRODUCTION 3

CHAPITRE 1er - LE MARCHÉ 7

1.1 La consommation 7
1.1.1 Les quantités consommées 7
1.1.2 Les facteurs influençant la consommation .. 10

1.2 Le commerce extérieur 15
1.3 Les perspectives 21

CHAPITRE 2 - LA PRODUCTION 25

2.1 La pomoculture 27
2.1.1 Les caractéristiques physiques 28

2.1.1.1 Le volume et la localisation de la production 28
2.1.1.2 Les superficies 31
2.1.1.3 Les arbres 33
2.1.1.4 Les rendements 36
2.1.1.5 Les variétés 39

2.1.2 Les caractéristiques humaines et organisationnelles 42

2.1.2.1 Le nombre de producteurs 42
2.1.2.2 La forme juridique des entreprises 43
2.1.2.3 La main-d'oeuvre 43
2.1.2.4 L'organisation professionnelle des producteurs 45

2.1.3 Les caractéristiques financières 45

2.1.4 La commercialisation de la récolte 49

2.1.4.1 L'écoulement de la récolte selon l'utilisation 49
2.1.4.2 L'entreposage 52
2.1.4.3 La classification et l'emballage . 56
2.1.4.4 Le plan conjoint 59
2.1.4.5 Les circuits de vente à l'état frais 61

2.1.5 Les interventions gouvernementales 64
2.1.6 La conjoncture et les perspectives..... 74

2.2 La production de fraises 76

2.2.1 Les caractéristiques physiques 76
2.2.2 Les caractéristiques humaines et organisationnelles 82
2.2.3 Les caractéristiques financières 83
2.2.4 La commercialisation de la récolte..... 85
2.2.5 Les interventions gouvernementales 88
2.2.6 La conjoncture 92
2.2.7 Les perspectives 92

2.3 La production de framboises 95

2.3.1 Les caractéristiques physiques 95
2.3.2 Les caractéristiques humaines et organisationnelles 98
2.3.3 Les caractéristiques financières 99
2.3.4 La commercialisation de la récolte..... 101
2.3.5 Les interventions gouvernementales 103
2.3.6 La conjoncture 105
2.3.7 Les perspectives 105

2.4 La production de bleuets 107

2.4.1 Les caractéristiques physiques 107
2.4.2 Les caractéristiques humaines et organisationnelles 114
2.4.3 La commercialisation de la récolte..... 115
2.4.4 Les interventions gouvernementales..... 119
2.4.5 La conjoncture 122
2.4.6 Les perspectives 123

2.5 Les autres fruits 126

CHAPITRE 3 - LA TRANSFORMATION 133

3.1 Les jus de fruits et boissons fruitées 134
3.2 Les boissons alcooliques à base de fruits 140
3.3 Les confitures, gelées, marmelades et préparations pour tartes 148
3.4 Les fruits en boîtes, les fruits congelés et autres produits 151

SYNTHÈSE ET CONCLUSION 157

LISTE DES TABLEAUX

Page

1.1 Consommation apparente de fruits par personne au Québec, de 1976 à 1983 8

1.2 Indices des prix à la consommation des fruits frais et transformés au Canada, de 1976 à 1984 12

1.3 Valeur des importations et des exportations internationales de fruits, Québec, de 1976 à 1984 16

1.4 Quelques données relatives au commerce international du Québec pour les fruits produits au Québec, de 1976 à 1984 . 18

2.1 Récoltes et valeurs à la ferme de la production fruitière au Québec, de 1976 à 1984 26

2.2 Estimation de la production de pommes, par centre de production au Québec, de 1976 à 1984 29

2.3 Fermes déclarant des arbres fruitiers classées selon la superficie des vergers au Québec en 1976 et 1981 32

2.4 Nombre de pommiers par type et catégorie d'âge au Québec en 1981 34

2.5 Estimation du nombre de pommiers par type au Québec en 1985 35

2.6 Volume de la production de pommes par arbre productif au Québec, de 1976 à 1984 38

2.7 Estimation de la production de pommes par variété au Québec, de 1976 à 1984 40

2.8 La forme juridique des entreprises déclarant des arbres fruitiers au Québec en 1981 44

2.9 Écoulement, prix moyen et valeur de la production de pommes au Québec, de 1976 à 1984 50

2.10 Capacités d'entreposage de pommes au Québec, en 1979, 1981 et 1983 53

2.11 Plantations effectuées dans le cadre du programme de développement de la pomoculture au Québec, de 1982-83 à 1984-85 67

2.12 Statistiques concernant le programme d'assurance-récolte des pommes au Québec, de 1976-77 à 1984-85 68

LISTE DES TABLEAUX (suite)

Page

2.13 Prêts consentis à des producteurs de pommes en vertu des lois du crédit agricole du Québec à long, moyen et court termes, de 1976-77 à 1984-85 70

2.14 Paiements aux pomiculteurs du Québec en vertu du programme fédéral sur la stabilisation des prix agricoles, de 1976-77 à 1982-83 72

2.15 Sommes avancées aux pomiculteurs du Québec et montants des intérêts payés en vertu de la loi sur les paiements anticipés, de 1977 à 1983 73

2.16 Statistiques principales de la production de fraises au Québec, de 1976 à 1984 78

2.17 Fraises, nombre de fermes et superficies par région agricole au Québec en 1981 80

2.18 Fraises, budget 84

2.19 Statistiques concernant le programme d'assurance-récolte des fraises au Québec, de 1978-79 à 1984-85 91

2.20 Statistiques principales de la production de framboises au Québec, de 1976 à 1984 96

2.21 Framboises, budget 100

2.22 Statistiques concernant le programme d'assurance-récolte des framboises au Québec, de 1978-79 à 1984-85 104

2.23 Statistiques principales de la récolte commerciale de bleuets au Québec, de 1976 à 1984 108

2.24 Statistiques concernant le programme d'assurance-récolte des bleuets au Québec, de 1978-79 à 1984-85 121

2.25 Aide financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec à la production, la transformation et la promotion des fruits, de 1976-77 à 1984-85 129

3.1 Estimation du marché des jus de fruits et boissons aux fruits au Québec, 1982 135

3.2 Évolution des ventes au détail de vin et de cidre au Québec, de 1976-77 à 1982-83 142

LISTE DES TABLEAUX (suite)

Page

3.3 Volume des ventes de vin au Québec selon différents paramètres, de 1976-77 à 1982-83 143

3.4 Statistiques principales sur l'industrie québécoise du vin, de 1976 à 1982 144

3.5 Ventes de cidre par les cidreries du Québec, de 1976 à 1983 147

3.6 Préparations de fruits et de baies en boîtes, livrées par les fabricants québécois et canadiens, de 1976 à 1982 150

3.7 Ventes de pommes aux postes de transformation selon l'utilisation au Québec, de 1976 à 1983 154

INTRODUCTION

INTRODUCTION

La production fruitière québécoise est relativement faible étant donné les contraintes imposées par le climat qui empêchent la culture de nombreux fruits. En fait, elle se limite à quatre fruits principaux: la pomme, la fraise, la framboise et le bleuet. Parmi ces fruits, seule la production de bleuets dépasse les quantités actuellement consommées au Québec.

Le Québec est donc dépendant en grande partie des marchés extérieurs pour son approvisionnement en fruits. En conséquence, des quantités importantes de fruits frais et transformés nous proviennent de divers pays à travers le monde.

Le Québec possède néanmoins un secteur de la transformation des fruits non négligeable, principalement au niveau de la fabrication de jus, de vins, de confitures et autres produits à base de fruits. Il va sans dire qu'une partie importante des fruits utilisés par ces fabricants proviennent de l'extérieur.

Le présent document a donc pour but de décrire l'évolution et la situation actuelle des trois principales composantes de l'industrie des fruits au Québec, soit le marché, la production et la transformation, ainsi que les liens qui les rattachent tels la commercialisation et les différents organismes impliqués dans ce secteur.

CHAPITRE 1

1. LE MARCHÉ

1.1 La consommation

1.1.1 Les quantités consommées

Au cours de la période de 1976 à 1983, la consommation par personne de fruits au Québec est passée de 106,87 à 111,47 kilogrammes (équivalent frais) (tableau 1.1), soit une croissance de 4,3%. La consommation a toutefois été plus faible qu'en 1976 au cours de la période de 1977 à 1980, pour connaître une augmentation importante en 1981 et se stabiliser par la suite.

La demande québécoise de fruits est principalement orientée vers les fruits produits à l'extérieur du Québec. La demande intérieure de fruits produits au Québec (pommes, fraises, framboises et bleuets) est évaluée à environ 25 kilogrammes (équivalent frais) par personne en 1983, soit 22% de la consommation totale de fruits. La pomme représente environ 85% de la demande pour ces quatre fruits.

Les deux principaux fruits consommés sont l'orange et la pomme. Ils constituent environ la moitié de la consommation totale à l'état frais et transformé. La consommation de ces deux fruits sous leurs différentes formes se situait en 1983 à 33 kilogrammes (équivalent frais) pour l'orange et à 21 kilogrammes pour la pomme.

TABLEAU 1.1

CONSOMMATION APPARENTE DE FRUITS PAR PERSONNE AU QUEBEC
1976 A 1983*

DETAILS	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983
	- Kilogrammes (equivalent frais) -							
FRUITS FRAIS								
POMMES	14,48	11,99	11,44	12,68	11,66	14,15	13,49	13,96
ORANGES	13,80	13,77	9,60	9,55	11,73	12,45	11,73	12,44
BANANES	9,46	9,18	9,41	10,13	10,17	10,94	11,52	10,58
AUTRES	22,28	19,26	18,86	18,58	19,36	19,80	20,95	21,70
SOUS-TOTAL FRUITS FRAIS	60,02	54,20	49,31	50,94	52,92	57,34	57,69	53,68
JUS DE FRUITS								
ORANGES	18,66	18,59	21,17	21,71	22,14	24,27	20,80	20,71
POMMES	3,20	4,90	5,99	5,39	6,48	6,24	5,12	6,33
AUTRES	8,16	7,78	9,85	9,68	8,08	9,12	13,36	12,60
SOUS-TOTAL JUS DE FRUITS	30,02	31,27	37,01	37,28	36,70	39,73	39,28	39,64
FRUITS EN CONSERVE	4,83	4,87	5,15	5,13	4,57	4,48	3,62	3,50
FRUITS CONGELES	1,19	1,18	1,00	1,05	1,20	1,08	1,04	1,32
AUTRES USAGES	10,81	10,87	11,95	10,25	8,89	8,16	8,16	8,33
SOUS-TOTAL FRUITS TRANSFORMES (incluant jus)	46,85	48,19	55,11	53,71	51,36	53,45	52,10	52,79
TOTAL FRUITS	106,87	102,39	104,42	104,65	104,28	110,79	109,79	111,47

* CES DONNEES N'INCLUENT PAS LA TOMATE. AFIN DE PRESENTER UNE SERIE CHRONOLOGIQUE COHERENTE, CERTAINS ITEMS ONT ETE OMIS FAUTE DE DONNEES DISPONIBLES SUR PLUSIEURS ANNEES, TANDIS QUE D'AUTRES ITEMS IMPORTANTS, NON DISPONIBLES CERTAINES ANNEES ONT ETE ESTIMES.

SOURCES: -STATISTIQUE CANADA, CONSOMMATION APPARENTE DES ALIMENTS PAR PERSONNE AU CANADA, CATALOGUE NUMERO 32-230.
-STATISTIQUE CANADA, DEPENSES ALIMENTAIRES DES FAMILLES AU CANADA, CATALOGUE NUMERO 62-554.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DE LA PLANIFICATION ET DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

Quant à la répartition de la demande entre les fruits frais et les fruits transformés (jus, conserve, congelé, autres), elle se situait en 1983 à 58,68 kilogrammes de fruits frais et 52,79 kilogrammes (équivalent frais) de fruits transformés. De 1976 à 1978, la proportion de la consommation de fruits constituée par les fruits frais a été à la baisse pour évoluer ensuite dans le sens inverse.

Les fruits frais les plus consommés sont, par ordre décroissant, la pomme, l'orange et la banane. Ces derniers s'accaparent plus de 60% de la consommation québécoise de fruits à l'état frais. Les Québécois consomment toutefois une variété assez imposante de fruits et sont de plus en plus attirés par différents fruits exotiques; ils ont adopté depuis quelques années l'avocat, le kiwi, la clémentine, etc.

Au niveau des fruits transformés, l'évolution de la consommation a été presque à l'inverse de celle des fruits frais, puisqu'elle a été à la hausse de 1976 à 1978, pour régresser ensuite quelque peu et être relativement stable au cours des dernières années.

Les différents types de produits transformés n'ont cependant pas évolué dans le même sens quant au niveau de leur consommation. La demande de jus de fruits a connu une augmentation de 32% de 1976 à

1983, passant de 30,02 à 39,64 kilogrammes (équivalent frais). La consommation de jus de pommes a doublé au cours de cette période. Précisons que le jus de pommes occupe la deuxième place sur le marché québécois des jus de fruits, loin derrière le jus d'oranges. En 1983, ce dernier accaparaît 52% du marché, alors que la part du jus de pommes était de 16%.

Quant aux fruits en conserve, leur consommation est relativement faible (3,50 kg en 1983) et à la baisse depuis 1980. Au niveau des fruits congelés dont la consommation se situe à un peu plus d'un kilogramme, aucune tendance significative ne peut être décelée. Pour les fruits transformés autres que les jus, après une croissance de la consommation de 1976 à 1978, celle-ci est à la baisse depuis, de sorte que la consommation de ces produits a diminué de 22% de 1976 à 1983.

1.1.2 Les facteurs influençant la consommation

Traditionnellement, les deux facteurs les plus importants qui influencent la consommation des familles sont, d'une part, les prix des biens de consommation et d'autre part, le niveau des revenus des familles. Si plusieurs changements survenus au niveau de la consommation des fruits au cours des dix dernières années sont attribuables à des phénomènes autres que les prix et les revenus, ces deux derniers continuent néanmoins à avoir une influence sur la consommation de fruits.

L'examen des indices de prix à la consommation permet de constater que de 1976 à 1984, les prix des fruits frais ont augmenté de 169,7% au Canada, ceux des fruits traités de 137,1% et ceux des confitures de 113,7%, alors que les prix de l'ensemble des aliments n'ont augmenté que de 105,1% (tableau 1.2). Ces fortes croissances des prix par rapport à celle de l'ensemble des aliments, n'ont certainement pas favorisé la consommation de ces produits.

Le prix semble toutefois être un élément moins déterminant dans le cas de la consommation de fruits frais que dans celui des fruits en conserve. Ceci peut s'expliquer par l'élasticité de la demande. En effet, selon Hassan et Johnson (1), une augmentation de 1% du prix des fruits frais et en conserve entraîne une baisse de la consommation de fruits frais de 0,45% et de 0,75% dans le cas de fruits en conserve.

Signalons également que, contrairement aux fruits transformés, pour les fruits frais, il y a d'importantes variations saisonnières de prix. Ainsi, d'une façon générale, les prix de l'ensemble des fruits frais sont à leur plus bas niveau à l'automne, pour ensuite

---

(1) Z.A. Hassan et S.R. Johnson, La demande des principaux produits alimentaires au Canada, Agriculture Canada, 1976.

TABLEAU 1.2

INDICES DES PRIX A LA CONSOMMATION DES FRUITS FRAIS
ET TRANSFORMES AU CANADA, 1976 A 1984
1976=100

ANNEE	FRUITS FRAIS	FRUITS TRAITES	CONFITURES	ENSEMBLE DES ALIMENTS
1976	100,0	100,0	100,0	100,0
1977	127,4	114,9	101,7	108,4
1978	168,8	133,5	108,9	125,2
1979	191,8	158,4	118,4	141,6
1980	200,8	172,7	141,2	156,8
1981	203,8	196,1	170,3	174,7
1982	247,0	213,8	187,9	187,4
1983	236,7	222,8	202,8	194,3
1984	269,7	237,1	213,7	205,1

SOURCES: -STATISTIQUE CANADA, PRIX A LA CONSOMMATION ET INDICES DES PRIX, CATALOGUE NUMERO 62-010.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

connaître une hausse jusqu'à l'été suivant. De plus, pour un fruit frais en particulier, il existe parfois de grandes variations de prix d'une année à l'autre, la cause principale étant la plus ou moins grande disponibilité du produit. Ces différentes variations de prix influencent la répartition de la consommation au cours de l'année, ainsi que celle entre les différents fruits.

Les variations du revenu des familles ont aussi une influence certaine sur la consommation d'un produit. L'élasticité de la demande par rapport au revenu a été mesurée pour les fruits frais et en conserve dans le cadre de l'étude précitée. Une hausse de 1% du revenu des consommateurs entraîne une augmentation de la consommation de fruits frais de 0,23% et 0,40% dans le cas des fruits en conserve. Ainsi, la consommation de fruits frais n'augmente pas autant que celle des fruits en conserve par suite d'une hausse de revenu. Toutefois, une hausse de revenu peut entraîner des modifications dans la qualité ou la nature des fruits consommés. La consommation de plus en plus grande de fruits exotiques plus coûteux en est un exemple frappant. La récession économique traversée au cours des dernières années a cependant eu des effets sur le revenu des familles et par conséquent sur la consommation.

Si les prix et les revenus influencent la consommation, l'évolution des besoins, des goûts et des attitudes des consommateurs explique plusieurs changements survenus au niveau de la consommation des fruits au cours des dix dernières années.

En fait, le consommateur d'aujourd'hui est différent de ce qu'il était par le passé. Le marché est aujourd'hui beaucoup plus segmenté en fonction de besoins différents alors que la notion du coût d'achat a généralement moins d'importance que celle de la qualité. Le phénomène des fruits exotiques en est une preuve.

Les Québécois sont de plus en plus sensibilisés au lien qui existe entre de bonnes habitudes alimentaires et la santé. La publicité, les déclarations des diététistes, etc. ont entre autres encouragé la population à consommer moins de sucre. Ceci explique en partie la hausse de consommation de jus de fruits et la baisse au niveau des produits à base de fruits contenant beaucoup de sucre telles les confitures.

Au niveau des jus, en plus d'un souci de plus en plus grand de consommer des breuvages ayant une bonne valeur pour la santé, des programmes de publicité à grande échelle et le développement de nouveaux produits et de nouveaux contenants sont les principaux facteurs qui ont contribué à développer la demande.

Afin de répondre à l'évolution des goûts des consommateurs qui sont devenus plus exigeants et sophistiqués, les magasins de spécialité se sont développés, dont les fruiteries conçues en fonction de l'étalage en vrac qui offrent toute la gamme des fruits disponibles.

En terminant, mentionnons que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec contribue au financement de programmes de promotion des fruits du Québec. Ces programmes visent l'augmentation de la consommation des fruits produits au Québec. Pour la période de 1976-1977 à 1984-1985, les sommes ainsi versées s'élèvent à 646 800 $ (tableau 2.25) dont 63% ont été utilisés pour la promotion de la pomme, 17% pour les fraises et les framboises et 20% pour un apéritif à base de bleuets.

1.2 Le commerce extérieur

La balance commerciale du Québec est grandement déficitaire au niveau du secteur fruitier. En fait, la plus grande proportion des fruits consommés au Québec ne peut être produite ici.

La valeur des exportations internationales de fruits du Québec ne représentait que 1,9% de la valeur de ses importations en 1976, pour atteindre une proportion de 5,5% en 1981 et se situer à 3,2% en 1984 (tableau 1.3). De plus, des quantités importantes de certains fruits proviennent des autres provinces canadiennes.

Les importations internationales sont passées de 136,5 millions $ à 282,1 millions $ de 1976 à 1984. Plus de la moitié de celles-ci sont constituées par les fruits frais. En 1984, la répartition était la suivante:

- fruits frais: 61,3%
- fruits en conserve et congelés: 13,5%
- jus de fruits: 13,8%
- autres: 11,4%

TABLEAU 1.3

VALEUR DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS INTERNATIONALES DE FRUITS, QUEBEC, 1976 A 1984

DETAIL	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984
				-'000$-					
IMPORTATIONS									
FRUITS FRAIS	85 472	96 756	119 186	137 999	136 172	148 276	163 649	156 109	172 868
FRUITS EN CONSERVE ET CONGELES	21 647	21 288	28 162	30 794	31 966	34 226	32 857	25 554	38 199
JUS DE FRUITS	18 413	23 909	41 578	50 116	52 754	43 966	34 919	35 514	38 846
AUTRES	10 996	13 025	18 508	22 698	25 983	26 233	27 559	28 399	32 157
TOTAL	136 528	154 978	207 434	241 607	246 875	252 701	258 984	245 576	282 070
EXPORTATIONS									
FRUITS FRAIS	577	2 105	2 428	2 945	5 634	5 623	4 514	4 098	3 971
FRUITS EN CONSERVE ET CONGELES	1 890	4 154	4 196	2 791	6 155	7 642	8 034	5 620	3 853
JUS DE FRUITS	150	661	645	994	371	539	352	704	1 075
TOTAL	2 617	6 920	7 269	6 730	12 160	13 804	12 900	10 422	8 899
EXPORTATIONS/IMPORTATIONS (%)	1,9	4,5	3,5	2,8	4,9	5,5	5,0	4,2	3,2

SOURCES: -BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUEBEC, IMPORTATIONS DU CANADA DEDOUANEES AU QUEBEC ET EXPORTATIONS DU CANADA CHARGEES AU QUEBEC
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DE LA PLANIFICATION ET DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

Les importations du Québec proviennent de différents pays. Toutefois, tant au niveau des fruits frais que des fruits transformés, les États-Unis sont le principal fournisseur; de 40% à 50% des importations en valeur proviennent en effet de ce pays.

Quant aux exportations, elles sont passées de 2,6 millions $ à 13,8 millions $ de 1976 à 1981, pour diminuer par la suite et se situer à 8,9 millions $ en 1984. Le principal client du Québec est les États-Unis puisque de 50% à 60% de nos exportations en valeur y sont écoulées.

Le tableau 1.4 fournit quelques données relatives au commerce international du Québec pour les fruits produits au Québec (pommes, fraises, framboises et bleuets). Les bleuets congelés et les pommes sont les deux principaux produits exportés. Quoiqu'il n'y ait pas de données au niveau des fraises, on sait que les quantités exportées sont faibles. Toutefois, même au niveau des fruits produits au Québec, de grandes quantités sont importées, principalement pendant les périodes de l'année où les fruits québécois ne sont pas disponibles.

Au cours des dernières années, on a souvent parlé de la croissance importante des importations de pommes, même pendant la

TABLEAU 1.4

QUELQUES DONNEES RELATIVES AU COMMERCE INTERNATIONAL DU QUEBEC, POUR LES FRUITS PRODUITS AU QUEBEC, 1976 A 1984

DETAIL	UNITE	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984
IMPORTATIONS (1)										
POMMES FRAICHES	T	24 724	15 460	21 363	33 343	21 339	31 693	30 021	27 696	23 946
	'000$	7 452	6 504	10 351	13 648	12 720	17 561	21 728	17 334	15 993
BLEUETS FRAIS	T	1 245	787	702	808	1 145	1 225	1 051	1 129	1 526
	'000$	1 065	875	1 034	1 054	1 572	1 893	1 774	2 193	2 744
FRAISES FRAICHES	T	3 680	3 824	3 829	3 848	2 339	1 854	1 278	1 716	2 034
	'000$	2 665	3 071	3 204	3 775	3 254	2 224	1 783	2 453	2 629
FRAISES CONGELEES	T	5 415	3 777	4 890	3 776	3 993	4 116	4 235	2 748	2 767
	'000$	4 651	3 073	3 652	3 617	3 639	5 028	6 713	3 653	3 169
JUS DE POMME CONCENTRE, NON CONGELE	T	N.D.	N.D.	N.D.	1 138	323	1 486	673	1 503	1 100
	'000$	N.D.	N.D.	N.D.	1 453	374	1 056	1 254	1 724	1 203
EXPORTATIONS (2)										
POMMES FRAICHES	T	4 026	5 494	8 187	5 227	9 170	4 226	4 263	3 106	2 790
	'000$	468	806	1 956	2 616	3 814	2 630	3 406	2 122	1 608
BLEUETS FRAIS	T	86	811	253	126	297	332	201	79	0
	'000$	28	1 017	329	195	204	253	124	0	0
FRAMBOISES FRAICHES	T	0	116	0	0	29	0	6	0	0
	'000$	0	128	0	0	23	0	9	0	0
BLEUETS CONGELES	T	1 457	2 252	1 867	1 076	2 698	3 379	2 286	1 959	1 299
	'000$	1 568	3 757	3 507	1 941	5 397	6 586	5 523	4 232	2 167

(1) LES FRAMBOISES FRAICHES ET LES BLEUETS CONGELES NE SONT PAS IDENTIFIES AU NIVEAU DES IMPORTATIONS.
(2) LES FRAISES FRAICHES ET LES FRAISES CONGELEES NE SONT PAS IDENTIFIEES AU NIVEAU DES EXPORTATIONS.

SOURCES: -BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUEBEC, IMPORTATIONS DU CANADA DEDOUANEES AU QUEBEC ET EXPORTATIONS DU CANADA CHARGEES AU QUEBEC.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

période de disponibilité de la pomme du Québec. Les données du tableau 1.4 ne permettent pas de confirmer cette tendance. En effet, selon ces données, entre 20 000 et 30 000 tonnes ont été importées annuellement, pour une moyenne d'environ 26 000 tonnes depuis 1976. On constate cependant que la pomme importée occupe une bonne place dans les espaces de tablettes des magasins.

En ce qui a trait au jus de pommes, environ 1 000 tonnes par année de jus concentré non congelé sont importées. Encore ici, les statistiques disponibles ne permettent pas de déceler une croissance importante de l'utilisation au Québec de jus de pommes concentré importé, quoique le phénomène ait été constaté. Une grande partie du concentré importé sert à la fabrication de jus concentré congelé en format de détail. Au Québec, la fabrication de jus se fait à 80% à partir de pommes et à 20% à partir de concentré, alors qu'en Ontario, par exemple, les pourcentages se situent à 50 - 50.

Au niveau de la fraise, des quantités importantes sont également importées à l'état frais hors saison, de même que congelées pour les besoins de la transformation. Étant donné la présence au Québec d'usines importantes de fabrication de confitures (Culinar, Kraft, Catelli), le Québec est un gros utilisateur de fraises congelées. Par le passé, les faibles prix des importations ne permettaient pas aux producteurs québécois de fraises d'entrer sur ce marché. La hausse

des prix il y a quelques années, a permis d'envisager sérieusement de remplacer les importations, au moins en partie, par le produit québécois. Ceci ne pourra toutefois se faire qu'avec des variétés adaptées à la transformation. Cet aspect sera abordé plus en détail dans le chapitre 2.

Quant aux bleuets, bien que le Québec exporte des quantités importantes de bleuets congelés, il importe également des quantités importantes de bleuets frais. En fait, le bleuet québécois est du bleuet nain destiné principalement à la transformation, alors que les importations sont du bleuet géant pour consommation à l'état frais.

En terminant, précisons que les données sur les importations et exportations internationales du Québec doivent être utilisées avec discernement. En effet, certaines importations dédouanées au Québec peuvent être destinées à une autre province, comme il est possible que certaines importations dédouanées dans une autre province soient écoulées par la suite au Québec. De même, au niveau des exportations du Canada chargées au Québec, des produits québécois peuvent sortir du Canada par une autre province que le Québec et ne sont alors pas imputés au Québec, alors que des produits d'une autre province peuvent être exportés via le Québec et être ainsi imputés au Québec. De plus, étant donné l'absence de données complètes sur le commerce interprovincial, les achats par le Québec de fruits des autres provinces, de

même que les ventes de fruits québécois dans les autres provinces ne peuvent être quantifiés avec précision.

1.3 Les perspectives

La demande québécoise de fruits devrait augmenter légèrement au cours des années à venir, mais la tendance ne sera pas la même pour les différents produits.

L'incitation à une alimentation saine et diversifiée devrait favoriser la consommation des fruits frais. La croissance de la demande pour les fruits importés sera toutefois plus grande à long terme que celle pour les fruits québécois. En effet, les québécois sont de plus en plus attirés par différents fruits exotiques tels que kiwis, poires japonaises, mangues, papayes et il est probable qu'au cours des années à venir la diversité des fruits offerts aux consommateurs québécois sera encore plus grande.

Quant aux fruits transformés, leur consommation, exception faite des jus, pourrait diminuer étant donné la tendance à consommer moins de sucre. Toutefois, afin de répondre aux attentes des consommateurs, les fabricants mettent de plus en plus sur le marché des produits à faible teneur en sucre, ce qui pourrait réduire la baisse de consommation à ce niveau. En ce qui a trait aux jus de fruits, la

tendance actuelle de croissance de la consommation devrait se poursuivre, même si les fabricants de boissons gazeuses ont réagi à la diminution de leur marché avec des produits sans sucre.

Par ailleurs, si la demande québécoise des fruits tendra à être de plus en plus diversifiée et par conséquent approvisionnée de l'extérieur, les fruits produits au Québec devraient connaître de nouveaux débouchés dans l'avenir. En effet, grâce à la technologie de l'irradiation, qui consiste à stériliser les produits par rayonnement gamma, la période de conservation des fruits frais peut être grandement prolongée. Quoiqu'il y ait encore des obstacles à l'exploitation commerciale de l'irradiation des aliments, dont l'établissement de procédures législatives qui en sanctionnent l'utilisation, on peut déjà envisager les conséquences de cette nouvelle technologie. Une prolongation de la période de conservation des fruits devrait permettre au Québec d'approvisionner son marché en produits de meilleure qualité pendant une plus longue période de l'année et possiblement de développer de nouveaux marchés extérieurs.

Dans l'ensemble, les deux éléments qui marqueront l'avenir du marché québécois des fruits sont la recherche d'une meilleure qualité et d'une plus grande diversité.

CHAPITRE 2

2. LA PRODUCTION

La production fruitière québécoise se limite à quatre fruits principaux: la pomme, la fraise, la framboise et le bleuet. L'importance relative de chaque fruit n'est pas la même, la pomme étant de loin la principale production, tant en termes de volume de récolte que de valeur à la ferme.

Depuis 1976, le volume de la récolte québécoise de fruits a varié entre 59 000 tonnes en 1981 et 130 000 tonnes en 1980, pour se situer à 101 000 tonnes en 1984 (tableau 2.1). Au cours de cette période, la production de petits fruits (fraises, framboises, bleuets) a presque doublé, passant de 8 800 tonnes en 1976 à 15 900 tonnes en 1984, alors que la production de pommes a subi une baisse importante suite au gel des pommiers au cours de l'hiver 1980-1981.

La valeur à la ferme de la production fruitière québécoise est évaluée à 39,0 millions $ en 1984, alors qu'elle était de 17,4 millions $ en 1976. Près de la moitié de celle-ci provient des petits fruits.

La part des recettes monétaires provenant de la production fruitière dans les recettes monétaires agricoles du Québec est faible. En effet, depuis 1976, elle a varié entre 1,05% (en 1981) et 1,60% (en 1979) avec une moyenne de 1,35%. Toutefois, dans les principales régions de production, l'importance relative de la production fruitière dans l'activité agricole est loin d'être négligeable.

TABLEAU 2.1

RECOLTES ET VALEURS A LA FERME DE LA PRODUCTION FRUITIERE AU QUEBEC,
1976 A 1984

DETAIL	UNITE	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984
RECOLTES										
-POMMES	T	72 261	94 186	101 674	91 216	118 515	45 303	78 109	65 078	85 081
-FRAISES	T	6 001	6 155	7 207	8 787	8 104	6 585	10 152	9 384	11 925
-FRAMBOISES	T	466	437	561	439	501	413	645	933	814
-BLEUETS	T	2 359	4 831	2 829	3 080	3 219	6 350	5 670	3 379	3 118
-TOTAL PETITS FRUITS	T	8 826	11 423	10 657	12 306	11 824	13 348	16 467	13 696	15 857
-TOTAL FRUITS	T	81 087	105 611	112 331	103 522	130 339	58 651	94 576	78 774	100 938
VALEURS A LA FERME										
-POMMES	'000$	9 436	8 158	18 607	20 542	18 525	12 128	18 737	15 953	21 432*
-FRAISES	'000$	5 185	6 401	8 007	7 320	7 804	7 969	12 571	11 254	13 158
-FRAMBOISES	'000$	820	756	1 019	1 123	1 380	1 502	1 937	2 731	2 557
-BLEUETS	'000$	1 940	4 915	3 425	3 172	3 726	6 860	6 300	3 564	1 810
-TOTAL PETITS FRUITS	'000$	7 963	12 102	12 451	11 615	12 910	16 331	20 808	17 549	17 525
-TOTAL FRUITS	'000$	17 399	20 260	31 258	32 157	31 435	28 459	39 545	33 502	38 957*
RECETTES MONETAIRES DU SECTEUR AGRICOLE	'000 000$	1 774	1 432	1 778	2 005	2 375	2 709	2 914	2 937	3 261*
RECETTES MONETAIRES DE LA PRODUCTION FRUITIERE /RECETTES MONETAIRES DU SECTEUR AGRICOLE**	%	1,27	1,42	1,76	1,60	1,32	1,05	1,36	1,14	1,19

* PRELIMINAIRE
** LES VALEURS A LA FERME ONT ETE UTILISEES COMME RECETTES MONETAIRES DE LA PRODUCTION FRUITIERE.

SOURCES: -BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUEBEC, FRUITS.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

En ce qui a trait au degré d'autosuffisance, la valeur de la production québécoise de fruits (39,0 millions $) ne correspondait qu'à 15,8% de la valeur de la consommation de fruits (247,6 millions $) en 1984. Ce degré d'autosuffisance particulièrement faible est dû au fait que la plus grande proportion des fruits consommés au Québec sont importés. Toutefois, si on ne considère que les fruits qu'il est possible de cultiver au Québec et leur consommation pendant la période où le produit québécois, même entreposé, peut être disponible, le marché québécois potentiel réel peut être évalué à 55,7 millions $ et le degré d'autosuffisance ajusté est de 70,0%. Ainsi, le marché québécois potentiel réel qui pourrait être satisfait à 100% ne l'est en fait qu'à 70,0%. De plus, le Québec se doit d'exploiter les marchés extérieurs qui lui sont les plus faciles d'accès.

2.1 La pomoculture

La pomoculture est sans contredit la principale production fruitière au Québec. De plus, le Québec récolte en moyenne 18,4% de la production canadienne depuis 1976 et se situe au troisième rang des provinces productrices, après la Colombie-Britannique et l'Ontario, mais avant la Nouvelle-Écosse et l'Île-du-Prince-Édouard.

2.1.1 Les caractéristiques physiques

2.1.1.1 Le volume et la localisation de la production

Le volume de la récolte québécoise de pommes est variable d'une année à l'autre; les conditions climatiques déterminent un cycle imprévisible dans les rendements. Au cours de la période de 1976 à 1984, le volume total de la production a oscillé entre 45 000 tonnes en 1981 et 118 000 tonnes en 1980 (tableau 2.2), pour une récolte moyenne de 83 500 tonnes.

Cependant, au cours de l'hiver 1980-1981, les conditions climatiques ont provoqué la mort d'un grand nombre d'arbres, causant ainsi la perte d'une certaine partie de la récolte, perte qui s'est répercutée d'ailleurs sur les récoltes des dernières années et se répercutera encore sur celles des prochaines années. En plus, le gel des fleurs au printemps 1981 a réduit encore davantage la récolte de l'automne 1981.

Même en ne tenant pas compte de la période 1981-1984, des variations importantes, quoique beaucoup inférieures, peuvent être constatées. En effet, de 1976 à 1980, les récoltes ont varié entre 72 000 tonnes et 118 000 tonnes pour une récolte moyenne de 95 600 tonnes.

TABLEAU 2.2

ESTIMATION DE LA PRODUCTION DE POMMES, PAR CENTRE DE PRODUCTION, AU QUEBEC
1976 À 1984*

COMTE (OU REGION)	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	REGION
						-TONNES-				
DEUX-MONTAGNES	22 480	18 060	18 765	16 822	25 566	9 392	N.D.	13 545	15 012	DEUX-MONTAGNES
HUNTINGDON	15 908	24 271	32 634	30 425	34 958	7 411	N.D.	17 203	22 804	HUNTINGDON
MISSISQUOI	6 496	8 154	7 373	10 192	12 307	3 620	N.D.	30 291	43 607	ROUGEMONT-MISSISQUOI
REGION DE QUEBEC	1 143	1 505	3 162	3 448	3 163	2 572	N.D.	4 039	3 658	EST DU QUEBEC
ROUVILLE	16 841	26 633	23 375	25 090	36 578	19 089	N.D.			
AUTRES	9 392	15 565	16 365	5 239	5 944	3 219	N.D.			
TOTAL	72 260	94 188	101 674	91 216	118 516	45 303	78 109	65 078	85 081	TOTAL

* AVANT 1979, LES DONNEES SONT PAR COMTE, SAUF POUR LA REGION DE QUEBEC. A COMPTER DE 1979, LES ESTIMATIONS DE HUNTINGDON ET DE DEUX-MONTAGNES SONT PRESENTEES POUR L'ENSEMBLE DE LEUR REGION AGRICOLE RESPECTIVES (7 ET 10), TANDIS QUE DANS ROUVILLE, LES DONNEES TOUCHENT TOUS LES COMTES DE LA REGION DU RICHELIEU (6) A L'EXCEPTION DE MISSISQUOI QUE L'ON RETROUVE SEPAREMENT. DEPUIS 1983, ROUVILLE ET MISSISQUOI SONT ENSEMBLE ET LA PRODUCTION DES "AUTRES REGIONS" EST REPARTIE DANS LES REGIONS AVOISINANTES.

SOURCE: BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUEBEC, FRUITS.

En ce qui a trait à la localisation de la production, le Québec compte cinq régions pomicoles principales, lesquelles fournissent la majorité des pommes produites. Sauf la région de Québec qui fournit une faible proportion de la récolte québécoise, les autres centres de production sont situés dans les régions avoisinantes de Montréal. En effet, les principaux centres de production sont Rougemont, Huntingdon, Deux-Montagnes et Missisquoi. Étant donné que la définition de chacune de ces régions a été modifiée au cours des années (voir note au bas du tableau 2.2), il est difficile d'établir les changements qui ont pu se produire dans la localisation de la production depuis 1976. En 1984, la région de Rougemont-Missisquoi (région agricole du Richelieu) a fourni 51,3% de la production, celle de Huntingdon (région agricole du Sud-ouest de Montréal) 26,8%, celle de Deux-Montagnes (région agricole du Nord de Montréal) 17,6% et l'Est du Québec 4,3%.

Les exigences pédologiques et climatiques de la pomoculture expliquent cette localisation de la production. La culture de la pomme nécessite des sols profonds et une saison de croissance prolongée variant entre 140 et 145 jours sans gels meurtriers. Les températures hivernales sévères sont également une limitation.

2.1.1.2 Les superficies

Si la période de 1971 à 1976 a été marquée par un phénomène de consolidation des vergers, celle de 1976 à 1981 se caractérise par la diminution des superficies exploitées. En effet, selon les données de recensement, 1 538 fermes se partageaient 8 755 hectares d'arbres fruitiers en 1981, dont 8 624 hectares de pommiers sur 1 524 fermes, alors qu'en 1976 les superficies en arbres fruitiers sur les 1 524 fermes déclarantes s'élevaient à 10 820 hectares. La superficie moyenne par ferme aurait donc diminué, passant de 6,9 à 5,7 hectares.

Le tableau 2.3 indique la répartition des superficies en arbres fruitiers au Québec par classe de superficie des vergers en 1976 et 1981.

Par suite du gel des pommiers au cours de l'hiver 1980-1981, l'équivalent de quelque 2 170 hectares ont été plantés de 1982-1983 à 1984-1985. La grande majorité de ces plantations ont été effectuées afin de remplacer des arbres morts et il est possible d'estimer que le nombre d'arbres exprimé en équivalent standard, et par conséquent les superficies actuelles en pommiers correspondent à 91,5% de celles de 1981.

TABLEAU 2.3

FERMES DECLARANT DES ARBRES FRUITIERS CLASSEES SELON LA SUPERFICIE DES VERGERS AU QUEBEC EN 1976 ET 1981*

CLASSES DE SUPERFICIES	1976		1981	
	NOMBRE DE FERMES	SUPERFICIES TOTALES	NOMBRE DE FERMES	SUPERFICIES TOTALES
- HA -		- HA -		- HA -
MOINS DE 1,2	458	215	540	255
1,2 A 3,2	327	566	336	566
3,2 A 7,3	282	1 336	270	1 301
7,3 A 13,4	254	2 472	203	1 982
13,4 A 29,5	186	3 481	151	2 845
29,5 A 51,8	49	1 885	30	1 154
PLUS DE 51,8	12	865	8	652
TOTAL - ARBRES FRUITIERS	1 568	10 820	1 538	8 755
TOTAL - POMMIERS	N.D.	N.D.	1 524	8 624

* 99% DES FERMES AINSI QUE DES SUPERFICIES CONCERNENT LA POMICULTURE.

SOURCES: -RECENSEMENT DU CANADA, AGRICULTURE, QUEBEC, 1981.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

2.1.1.3 Les arbres

Selon l'inventaire des vergers de 1981, il y avait alors 1 495 712 pommiers dont 622 672 de moins de six ans (41,6%) (tableau 2.4). Au niveau de la répartition par type de pommiers, 62,7% des arbres étaient de type standard, 21,9% de type semi-nain et 15,4% de type nain. La majorité des arbres semi-nains (80,4%) et nains (93,6%) avaient moins de six ans et n'étaient donc pas productifs ou commençaient à peine à produire, alors que 84,7% des arbres standards avaient six ans et plus.

Ces chiffres semblent indiquer une introduction massive d'arbres de taille réduite, cependant la densité par unité de surface de ces arbres est beaucoup plus forte que pour les arbres standards. Sur la base de 3,5 arbres semi-nains ou 7 arbres nains par arbre standard, la totalité des superficies de pommiers semi-nains et nains ne représente que 11,9% du total des superficies en pommiers, ce qui en somme est relativement modeste. De la même façon, il est possible de constater que 23,5% des arbres (exprimé en équivalent standard) ont moins de six ans, mais que plus de la moitié (13,5%/23,5%) sont de type standard.

Par suite du gel, on estime que près de 30% des arbres sont morts au cours de la période de 1981 à 1985 (tableau 2.5). Le

TABLEAU 2.4

NOMBRE DE POMMIERS PAR TYPE ET CATEGORIE D'AGE
AU QUEBEC EN 1981 *

TYPES DE POMMIERS	NOMBRE DE POMMIERS	% DU TOTAL DE TOUS LES ARBRES	NOMBRE DE POMMIERS EXPRIME EN STANDARD **	% DU TOTAL DE TOUS LES POMMIERS EXPRIME EN STANDARD
STANDARD				
MOINS DE 6 ANS	143 725	9,6	143 725	13,5
6 ANS ET PLUS	794 382	53,1	794 382	74,6
TOTAL	938 107	62,7	938 107	88,1
SEMI-NAIN				
MOINS DE 6 ANS	262 978	17,6	75 137	7,1
6 ANS ET PLUS	63 946	4,3	18 270	1,7
TOTAL	326 924	21,9	93 407	8,8
NAIN				
MOINS DE 6 ANS	215 969	14,4	30 853	2,9
6 ANS ET PLUS	14 712	1,0	2 102	0,2
TOTAL	230 681	15,4	32 955	3,1
TOUS LES ARBRES				
MOINS DE 6 ANS	622 672	41,6	249 715	23,5
6 ANS ET PLUS	873 040	58,4	814 754	76,5
TOTAL	1 495 712	100,0	1 064 469	100,0

* STATISTIQUES ETABLIES A PARTIR DE 96 % DES POMICULTEURS.
** UN POMMIER STANDARD EQUIVAUT A 3,5 POMMIERS SEMI-NAINS OU A 7 POMMIERS NAINS.

SOURCES: -REGIE DES ASSURANCES AGRICOLES DU QUEBEC, INVENTAIRE DES VERGERS DU QUEBEC, 1981.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICES DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

TABLEAU 2.5

ESTIMATION DU NOMBRE DE POMMIERS PAR TYPE
AU QUEBEC EN 1985

	STANDARD	SEMI-NAIN	NAIN	TOTAL
NOMBRE DE POMMIERS EN 1981 (1)	938 107	326 924	230 681	1 495 712
MORTALITE (2)				
EN 1981 (%)	19,0	9,7	8,2	15,3
DE 1981 A 1985 (%)	38,8	13,7	12,2	29,2
(NOMBRE)	364 000	44 789	28 143	436 932
NOMBRE DE POMMIERS PLANTES DE 1982-83 A 1984-85 (3)	81 539	458 486	546 246	1 086 271
NOMBRE DE POMMIERS EN 1985 (4)	655 646	740 621	748 784	2 145 051
NOMBRE DE POMMIERS EN 1985 EXPRIME EN STANDARD (5)	655 646	211 606	106 969	974 221
% DU TOTAL DE TOUS LES POMMIERS EXPRIME EN STANDARD	67,3	21,7	11,0	100,0

(1) STATISTIQUES ETABLIES A PARTIR DE 96 % DES POMICULTEURS.
(2) LA MORTALITE EN 1981 A ETE ETABLIE PAR L'INVENTAIRE DES VERGERS DE 1981, TANDIS QUE CELLE DE 1981 A 1985 A ETE ETABLIE EN SE BASANT SUR LE FAIT QUE 364 000 ARBRES STANDARDS MORTS ONT ETE SUBVENTIONNES AU QUEBEC DANS LE CADRE DU PROGRAMME FEDERAL DE COMPENSATION ET EN IMPUTANT UNE MORTALITE DE 4% POUR LES ARBRES SEMI-NAINS ET NAINS.
(3) ESTIMATION BASEE SUR LES DONNEES DU PROGRAMME "DEVELOPPEMENT DE LA POMICULTURE AU QUEBEC" DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC.
(4) NOMBRE DE POMMIERS EN 1981, MOINS MORTALITE DE 1981 A 1985, PLUS NOMBRE DE POMMIERS PLANTES DE 1982-83 A 1984-85.
(5) UN POMMIER STANDARD EQUIVAUT A 3,5 POMMIERS SEMI-NAINS OU A 7 POMMIERS NAINS.

SOURCES: -REGIE DES ASSURANCES AGRICOLES DU QUEBEC, INVENTAIRES DES VERGERS DU QUEBEC,1981.
-AGRICULTURE CANADA, DIRECTION DU DEVELOPPEMENT REGIONAL.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICES DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

programme "Développement de la pomoculture au Québec" du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a permis des plantations importantes, soit un total de 1,1 million d'arbres de 1982-1983 à 1984-1985. Ainsi, le nombre d'arbres peut être estimé à 2,1 millions en 1985. En équivalent standard, ce nombre correspond à 974 000 pommiers, soit 91,5% de celui de 1981 (1 064 000). La proportion des arbres nains et semi-nains a augmenté considérablement, puisqu'elle représente 32,7% des arbres exprimés en standard en 1985 par rapport à 11,9% en 1981. La conversion vers ces types de pommiers est donc bien engagée.

Les arbres nains et semi-nains ont une valeur indéniable pour les producteurs commerciaux du Québec. Ces types d'arbres entrent en production plus tôt que les arbres standards. Leur période de production plus courte permet une adaptation plus rapide aux changements de la consommation. Les arbres nains et semi-nains permettent également de réaliser des économies dans les coûts de production par unité de volume produit et d'obtenir un meilleur pourcentage de fruits de qualité. L'éclaircissage, l'arrosage, l'émondage et la cueillette sont en outre facilités.

2.1.1.4 Les rendements

Le rendement d'un verger de pommiers standards adultes bien entretenu se situe à environ 200 kg par pommier. Une très grande

différence est observée lorsque les vergers ont été mal entretenus, les rendements peuvent être alors aussi bas que 50 kg par pommier.

Peu de vergers nains et semi-nains ont atteint leur pleine maturité au Québec; des statistiques concernant les rendements de ces vergers ne sont donc pas disponibles. Théoriquement, le rendement par arbre nain ou semi-nain est inférieur aux rendements des arbres standards. C'est la plus grande densité par unité de surface qui permet d'obtenir de meilleurs rendements à l'hectare, compte tenu des coûts d'investissement et d'exploitation. Il ne fait pas de doute que le volume de récolte par unité de surface est un indicateur important de la productivité des différents types de pommiers.

Les informations disponibles permettent d'établir les rendements moyens par arbre productif sans distinction du type d'arbre. Pour la période de 1976 à 1984, ils se situent à un peu plus de 100 kg avec des écarts extrêmes de 51,9 kg en 1981 et 128,3 kg en 1980 (tableau 2.6).

Compte tenu que la grande majorité des arbres productifs sont de type standard et que ces statistiques concernent les pommiers productifs de tout âge, on peut constater néanmoins que, même pendant les meilleures années de production, les rendements demeurent en deça de ce qu'il est possible d'obtenir. On peut imputer à un grand nombre de petites entreprises la responsabilité de cet état de fait, tandis que

TABLEAU 2.6

VOLUME DE LA PRODUCTION DE POMMES PAR ARBRE PRODUCTIF AU QUEBEC
1976 A 1984

ANNEE	PRODUCTION	ARBRES PRODUCTIFS (1)	RENDEMENT PAR POMMIER
	- TONNES -	- NOMBRE -	- KG/POMMIER -
1976	72 260	923 700	78,2
1977	94 188	923 700	102,0
1978	101 674	923 700	110,1
1979	91 216	929 600	98,1
1980	118 516	923 600	128,3
1981	45 303	873 040	51,9
1982	78 109	666 050	117,3
1983	65 078	669 773	97,2
1984	85 061	668 936	127,2

(1) ARBRES DE TOUS LES TYPES; LA GRANDE MAJORITE DES ARBRES SONT DE TYPE STANDARD.

SOURCES: -BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUEBEC, FRUITS ET DONNEES NON PUBLIEES.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985

les unités de production plus grandes réalisent plus facilement des rendements optimaux. Toutefois, en prenant conscience de la très grande influence qu'exercent les rendements sur la rentabilité globale des entreprises, il devient nécessaire de considérer le faible niveau des rendements comme faisant partie de la problématique d'ensemble de la pomoculture du Québec.

2.1.1.5 Les variétés

La majorité des pommes produites au Québec sont de la variété McIntosh. De 1976 à 1981, la proportion de pommes McIntosh a oscillé entre 71% et 77% de la récolte, pour se situer à 65% en 1983 et 70% en 1984 (tableau 2.7). L'ensemble des variétés tardives, soit en plus de la McIntosh, la Lobo, la Cortland, la Fameuse, la Délicieuse rouge et autres, représente habituellement entre 91% et 94% de la récolte, alors que les variétés hâtives telles la Jaune transparente, la Duchesse, la Melba et la Whealty ne fournissent généralement que 6% à 9% de la récolte.

Les pomiculteurs québécois n'ont pas diversifié leur production comme l'ont fait ceux des autres provinces. Ce phénomène résulte principalement des limitations climatiques qui empêchent la production au Québec de certaines variétés.

TABLEAU 2.7

ESTIMATION DE LA PRODUCTION DE POMMES PAR VARIETE AU QUEBEC,
1976 A 1984

VARIETE	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984
					- TONNES -				
VARIETES HATIVES									
JAUNE TRANSPARENTE	1 029	1 124	1 162	1 124	1 162	933	N.D.	N.D.	N.D.
DUCHESSE	400	419	438	419	419	324	N.D.	N.D.	N.D.
MELBA	3 163	3 296	3 353	3 658	3 582	2 877	N.D.	N.D.	N.D.
WHEALTY	419	419	419	419	419	324	N.D.	N.D.	N.D.
AUTRES	1 276	1 448	1 429	1 391	1 448	591	N.D.	N.D.	N.D.
SOUS-TOTAL	6 287	6 706	6 801	7 011	7 030	5 049	N.D.	5 601	5 639
VARIETES TARDIVES									
MC INTOCH	51 514	72 470	77 956	65 707	90 549	33 034	N.D.	42 225	59 744
LOBO	4 515	4 286	4 058	4 096	4 629	3 163	N.D.	4 629	5 411
CORTLAND	4 782	4 953	5 582	7 563	8 040	2 038	N.D.	6 687	8 020
FAMEUSE	1 657	1 677	1 543	1 581	1 638	457	N.D.	(1)	(1)
DELICIEUSE ROUGE	1 257	1 429	2 343	2 019	3 201	114	N.D.	1 296	1 238
AUTRES	2 248	2 667	3 391	3 239	3 429	1 448	N.D.	4 610	5 029
SOUS-TOTAL	65 973	87 482	94 873	84 205	111 486	40 254	N.D.	59 477	79 442
TOTAL	72 260	94 188	101 674	91 216	118 516	45 303	78 109	65 078	85 081

(1) INCLUS DANS AUTRES VARIETES TARDIVES

SOURCE: BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUEBEC, FRUITS.

La McIntosh demeure une très bonne pomme, toutefois la dépendance du Québec vis-à-vis une seule variété entraîne des problèmes qui se sont accentués au cours des années. En effet, avant la récolte de la McIntosh, qui est une variété tardive, et à partir du début d'avril quand se termine la période de conservation de cette variété, le Québec, à toutes fins pratiques, ne peut plus répondre à la demande de son propre marché qui est alors à la merci des importations.

Les exportateurs de pommes des autres pays et des autres provinces ont pris avantage du marché québécois ouvert d'avril à septembre. De plus, à cause de l'agressivité des vendeurs étrangers sur notre marché, d'un choix plus vaste de variétés, des changements observables dans les goûts des consommateurs québécois et des méthodes de commercialisation pratiquées au Québec, la concurrence des pommes importées augmente même pendant la période de disponibilité de la McIntosh.

Dès 1978, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a voulu résoudre ce problème. En effet, le programme de "réorientation de l'industrie pomicole du Québec" favorisait non seulement l'introduction d'arbres de taille réduite, mais également une diversification dans le choix des variétés (Jersey Mac, Cortland, Spartan, et Empire), afin de produire des variétés susceptibles d'être mises en marché pendant les périodes de l'année où la McIntosh ne serait pas disponible. Le programme de développement de la pomoculture au Québec mis en place par suite du gel des pommiers lors de l'hiver 1980-1981 favorise également une diversification des variétés.

Les faibles récoltes qui suivirent le gel des pommiers eurent cependant pour effet de laisser le marché québécois encore plus à la merci des importations, de sorte que les consommateurs québécois se sont davantage habitués aux variétés importées, dont en particulier la Granny Smith. Maintenant que la production québécoise reprend progressivement, le marché local est envahi par l'entrée massive de pommes importées et les pomiculteurs québécois ont de plus en plus de difficultés à écouler leurs pommes. Les méthodes de mise en marché actuelles favorisent d'ailleurs l'achat de pommes importées par les grossistes.

La proportion de pommes McIntosh dans la récolte québécoise devrait cependant diminuer puisqu'il est estimé que dans les plantations des dernières années seulement 50% des arbres sont de cette variété. Le problème n'en est cependant pas seulement un de variétés, mais également de méthodes de mise en marché de la production locale.

2.1.2 Les caractéristiques humaines et organisationnelles

2.1.2.1 Le nombre de producteurs

Selon les données de recensement, le nombre de fermes produisant des pommes a été relativement stable de 1976 à 1981, se situant à quelque 1 500. Toutefois, l'inventaire des vergers du Québec effectué en 1981 fournit des chiffres assez différents, soit 1 108 pomiculteurs ayant 25 arbres et plus.

2.1.2.2 La forme juridique des entreprises

Le recensement de 1981 fournit des indications concernant la forme juridique des entreprises d'arbres fruitiers au Québec. En 1981, sur les 1 538 fermes déclarant des arbres fruitiers, dont 1 524 déclaraient des pommiers, seulement 161 fermes avaient un statut autre que ferme individuelle ou familiale. Le tableau 2.8 résume l'importance des diverses formes juridiques qui caractérisent cette industrie.

2.1.2.3 La main-d'oeuvre

La main-d'oeuvre constitue certainement l'intrant le plus important dans la production de pommes au Québec. En effet, la somme de travail nécessaire chaque année à la production pomicole est évaluée à environ 1 500 personnes-année dont une proportion de 40% est effectuée par des employés autres que l'exploitant. Les pomiculteurs doivent avoir recours à de la main-d'oeuvre lors de la taille, pour l'entretien et surtout lors de la récolte. Seulement lors de la période de la récolte (d'août à octobre), 1 000 personnes-année sont nécessaires. La main-d'oeuvre supplémentaire doit suppléer à 55% de ces besoins. Les salaires versés à la main-d'oeuvre comptent pour 40% du coût total de production.

Il est évident que le problème de recrutement de la main-d'oeuvre en pomoculture tire toute sa substance du fait qu'il s'agit d'un travail saisonnier, en particulier pour la période automnale des récoltes. Grâce à l'intervention gouvernementale, le recrutement a

TABLEAU 2.8

LA FORME JURIDIQUE DES ENTREPRISES DECLARANT DES ARBRES FRUITIERS AU QUEBEC EN 1981 *

FORMES JURIDIQUES	NOMBRE	SUPERFICIE TOTALE	SUPERFICIE PAR FERME
		- HECTARES -	
FERME INDIVIDUELLE OU FAMILIALE	1 377	6 738	4,9
SOCIETE EN NOM COLLECTIF			
-AVEC CONVENTION ECRITE	36	339	9,4
-SANS CONVENTION ECRITE	45	375	8,3
COMPAGNIE JURIDIQUEMENT CONSTITUEE			
-FAMILLE	54	1 063	19,7
-AUTRE	6	46	7,7
AUTRE	20	192	9,6
TOTAL			
-ARBRES FRUITIERS	1 538	8 754	5,7
-POMMIERS	1 524	8 624	5,7

* 99 % DES FERMES AINSI QUE DES SUPERFICIES CONCERNENT LA POMICULTURE.

SOURCES: -RECENSEMENT DU CANADA, AGRICULTURE, QUEBEC, 1981.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

été amélioré de façon très significative. D'autre part, la culture sur arbres nains et semi-nains facilitera le recrutement de la main-d'oeuve pour effectuer la récolte.

2.1.2.4 L'organisation professionnelle des producteurs

En 1974, les producteurs de pommes du Québec se sont regroupés pour former la Fédération des producteurs de pommes du Québec. Il s'agit d'un syndicat spécialisé affilié à l'Union des producteurs agricoles qui a comme principal mandat la défense des intérêts professionnels des pomiculteurs. La Fédération administre depuis 1978 un plan conjoint. Elle administre également le programme de paiements anticipés des récoltes du gouvernement fédéral et un programme de promotion en collaboration avec le gouvernement du Québec.

2.1.3 Les caractéristiques financières

Étant donné les profonds changements survenus au niveau de la pomoculture québécoise depuis le début des années 1980 (le gel des pommiers et ses conséquences, l'introduction d'arbres semi-nains et nains), il est difficile de tracer un portrait précis des caractéristiques financières de ce secteur. D'une part, les pommiers standards représentent encore une part importante des vergers québécois, mais

leur importance ira en diminuant. D'autre part, même si un grand nombre d'arbres de taille réduite ont été plantés au cours des dernières années, peu ont atteint leur plein niveau de production, de sorte qu'il demeure encore aléatoire de quantifier les coûts de production relatifs à de telles plantations. Certains éléments importants peuvent tout de même être dégagés des informations disponibles à date.

Sur la base d'un modèle établi pour une entreprise spécialisée dans la production de pommes à partir de pommiers standards, les frais variables représentent 79,5% des frais réels totaux, les frais fixes 12,1% et la dépréciation 8,4%. Le coût de la main-d'oeuvre (cueillette et émondage) compte pour 50% des frais variables. Les deux-tiers de cette main-d'oeuvre sont utilisés à la récolte. Les deuxième et troisième postes en importance sont les pesticides et les frais d'entreposage qui comptent respectivement pour 14% et 11% des frais variables. Enfin, les intérêts sur les emprunts correspondent à au-delà de 45% des frais fixes.

Quant aux pommiers nains et semi-nains, leur introduction devrait assurer une meilleure rentabilité de ces nouvelles plantations par rapport aux pommiers de type standard. L'adoption simultanée de nouvelles techniques de production affecte également la structure des coûts pour chacun de ces systèmes de production.

La comparaison des revenus est fortement dépendante des niveaux de rendements selon le type d'arbre. En général, les producteurs cultivant des arbres nains ou semi-nains n'escomptent pas d'augmentations très significatives dans le volume de production à l'hectare, soit de 15% à 20%. Toutefois, les revenus bruts par hectare augmentent de l'ordre de 40% à 50% par rapport à ceux obtenus avec des pommiers standards. Cet écart important est avant tout attribuable à la qualité des fruits issus des nouveaux types de pommiers (uniformité, couleur et texture).

En ce qui concerne les coûts, il n'existe à toutes fins pratiques aucune différence dans les coûts totaux par hectare des divers types de pommiers cultivés. Toutefois, les coûts par unité de volume des arbres nains et semi-nains sont réduits à cause de l'augmentation de volume.

Les coûts fixes par hectare demeurent identiques puisque les infrastructures de production sont comparables: mêmes sols, bâtiments et équipements. Le coût des machineries spécifiques à la culture des petits pommiers est comparable à celui des machines traditionnelles, toutefois la phase de transition nécessite des déboursés importants.

Quant aux coûts variables, bien que le résultat final est à toutes fins pratiques identique, il existe des écarts importants à certains postes de dépense. Ainsi, les coûts supérieurs d'implantation dans le cas des plantations à haute densité sont annulés par

un coût de cueillette réduit. De façon générale, le coût de cueillette est réduit de 20% dans le cas d'arbres semi-nains et de 40% pour les nains.

Dans le cas des arbres nains et semi-nains, non seulement le coût de remplacement par hectare est beaucoup plus élevé mais il faut remplacer une plus grande surface étant donné la période de production plus courte de ce type de pommier (20 ans par rapport à 35 ans). Toutefois, en conséquence de l'entrée en production précoce de ces arbres (5 ans par rapport à 10 ans), les superficies en production sont les mêmes pour une même grandeur de verger.

Les plantations de type nouveau, que ce soit des arbres nains ou semi-nains, présentent donc de sérieux avantages sur le plan économique. Les prix pour le produit sont supérieurs, la proportion de fruits de qualité est supérieure, tandis que le coût de production par unité de volume est réduit.

Soulignons en terminant que, contrairement à d'autres secteurs de l'horticulture, la production pomicole exige un certain volume de production par ferme. En effet, le coût de l'équipement nécessaire pour assurer une protection efficace de la pomme et maintenir

ainsi le niveau de qualité exigé par le consommateur nécessite un minimum de superficie en production qui se situe entre cinq et huit hectares. Aussi, la plupart des 500 producteurs commerciaux du Québec utilisent des moyens de production efficaces leur permettant de tirer profit de leurs ressources.

2.1.4 La commercialisation de la récolte

2.1.4.1 L'écoulement de la récolte selon l'utilisation

L'industrie pomicole du Québec est surtout orientée vers le marché frais. En effet, les données du tableau 2.9 permettent d'estimer qu'en moyenne plus de 60% de la production est écoulée sur le marché de consommation à l'état frais. La part de la valeur totale à la ferme de la récolte écoulée sur ce marché est encore plus considérable, soit près de 80% en moyenne.

Cependant, depuis les dernières années, les pomiculteurs du Québec sont confrontés à la stagnation des ventes de leurs pommes sur le marché frais. Comme le Québec ne produit pas de pommes vertes, il s'en consommait peu au Québec par le passé, les consommateurs étaient habitués à la pomme rouge McIntosh produite ici. A la suite du gel de 1980-1981, la production a diminué considérablement et des pommes vertes dont principalement la Granny Smith ont été importées en grande quantité. Ce phénomène a accéléré la tendance déjà amorcée dans les habitudes de consommation. Maintenant que la production québécoise reprend le terrain perdu, une proportion de plus en plus forte des

TABLEAU 2.9

ECOULEMENT, PRIX MOYEN ET VALEUR DE LA PRODUCTION DE POMMES AU QUEBEC,
1976 A 1984

DETAIL	UNITE	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984
RECOLTE TOTALE										
-QUANTITE	T	72 261	94 188	101 674	91 216	118 515	45 303	78 109	65 076	85 081
-PRIX MOYEN A LA FERME	$/T	131	87	185	225	156	268	240	245	252*
-VALEUR TOTALE A LA FERME	'000$	9 436	8 158	18 807	20 542	18 525	12 128	18 737	15 953	21 432*
VENTES AU MARCHE FRAIS										
-QUANTITE	T	42 483	51 800	61 004	54 730	82 709	27 182	54 676	45 555	N.D.
-PRIX MOYEN A LA FERME	$/T	171	110	236	288	186	341	292	294	N.D.
-VALEUR A LA FERME	'000$	7 248	5 710	14 409	15 767	15 357	9 274	15 957	13 376	N.D.
VENTES AUX CONDITIONNEURS										
-QUANTITE	T	29 778	42 386	40 670	36 486	35 815	18 121	23 433	19 521	N.D.
-PRIX MOYEN A LA FERME	$/T	73	58	108	131	88	157	119	132	N.D.
-VALEUR A LA FERME	'000$	2 188	2 448	4 398	4 775	3 158	2 854	2 780	2 577	N.D.

* PRELIMINAIRE

SOURCES: -BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUEBEC, FRUITS.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

consommateurs délaisse la pomme québécoise au profit de la pomme verte importée.

Une enquête effectuée en 1984 pour le compte de la Fédération des producteurs de pommes du Québec confirme la baisse de popularité de la McIntosh aux dépens de la Granny Smith. En effet, selon cette enquête, de 1979 à 1984, la popularité de la Granny Smith est passée de 1% à 11%, alors que la McIntosh qui était la variété préférée de 76% des Québécois en 1979 ne l'est plus que de 65% en 1984. Les principales conclusions de cette enquête sont qu'il faut accroître la reconnaissance des variétés de pommes produites au Québec et améliorer l'image de la McIntosh en misant sur sa fermeté, sa saveur et son caractère toutes saisons.

Quant au marché de la transformation, il absorbe les fruits qui ne satisfont pas aux exigences (dimension et apparence) du marché frais, c'est-à-dire principalement les pommes tombées au moment de la récolte et les pommes qui sont rejetées lors de la classification. Les pommes ainsi écoulées par l'entremise de l'industrie de la transformation représentent habituellement une proportion de 30% à 40% de la récolte totale. Environ 80% des pommes destinées à la transformation sont utilisées pour la fabrication de jus, tandis que le reste sert à la fabrication de boissons alcooliques (cidre et apéritif) ainsi que de compote et d'ingrédients servant à la préparation des desserts et des collations sucrées.

Traditionnellement, il existait un certain équilibre entre les récoltes de pommes et les besoins des usines de transformation. Cependant, vers 1979, cet équilibre a été sensiblement modifié par suite de la demande croissante en pommes des usines de transformation. L'écart ainsi créé a alors été compensé par des achats de pommes en Ontario et aux États-Unis. Par suite au gel des pommiers au cours de l'hiver 1980-1981 et aux faibles récoltes qui en résultèrent, les fabricants de jus eurent recours à une autre source d'approvisionnement, soit le concentré de jus de pomme importé. Les fabricants continuent à importer du concentré. Toutefois, 80% du jus de pommes est actuellement fabriqué à partir de pommes et 20% à partir de concentré au Québec, alors qu'en Ontario la proportion est de 50-50.

2.1.4.2 L'entreposage

L'entreposage permet d'étaler l'écoulement de la récolte québécoise de pommes sur plusieurs mois après la récolte. Au lieu de tenter d'écouler toute sa récolte l'automne, dans les deux mois suivant la cueillette, le producteur est en mesure de vendre des pommes fraîches jusqu'à Noël grâce à l'entreposage frigorifique et jusqu'en mars et en avril avec l'entreposage à atmosphère contrôlée.

Le tableau 2.10 sur les capacités d'entreposage de pommes au Québec en 1979, 1981 et 1983 permet de constater que celles-ci sont relativement stables. En 1983, les entrepôts isolés et/ou ventilés

TABLEAU 2.10

CAPACITES D'ENTREPOSAGE DE POMMES AU QUEBEC,
EN 1979, 1981 ET 1983

DETAIL	UNITE	1979	1981	1983
CHAMBRES ISOLEES ET/OU VENTILEES	M CUBE	23 009	22 341	22 770
	T	6 443	6 255	6 376
CHAMBRES REFRIGEREES	M CUBE	168 700	182 261	177 940
	T	47 236	51 033	49 823
CHAMBRES A ATMOSPHERE CONTROLEE	M CUBE	159 206	153 798	152 760
	T	44 573	43 063	42 773
TOTAL	M CUBE	352 534	358 400	353 460
	T	98 257	100 351	98 972

SOURCE: MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DU DEVELOPPEMENT COMMERCIAL, REPERTOIRE DES ETABLISSEMENTS D'ENTREPOSAGE DE POMMES.

avaient une capacité de plus de 6 000 tonnes, celle des entrepôts réfrigérés était de près de 50 000 tonnes, alors que celle des entrepôts à atmosphère contrôlée s'élevait à près de 43 000 tonnes pour un total de 99 000 tonnes.

Tenant compte qu'environ 40% d'une récolte normale est écoulée en août, septembre et octobre, 60% de la récolte doit donc être conservée en entrepôt réfrigéré ou à atmosphère contrôlée. Par conséquent, il existe suffisamment de capacité d'entreposage pour les récoltes actuelles au niveau de l'ensemble du Québec et généralement sur une base régionale. Les entrepôts actuels ayant pris de l'âge, il y aura dans les années à venir de nouvelles constructions utilisant de nouvelles techniques (entrepôts à faible teneur en oxygène et à faible teneur en éthylène).

En ce qui concerne l'entreposage, il faut également souligner que les calendriers de conservation déterminent en grande partie les programmes de mise en marché. La sélection des variétés qu'il serait souhaitable de cultiver au Québec devrait donc à la fois favoriser un programme efficace de cueillette et de conservation afin de permettre l'écoulement rationnel des récoltes et une mise en marché prolongée.

Pour le moment, avec une production principalement axée sur la variété McIntosh et complétée par d'autres variétés de pommes tendres, il serait risqué de prolonger la période de mise en marché au-delà de la fin d'avril ou du début de mai. En effet, avec ces variétés, une mise en marché trop tardive contribuerait à projeter une image défavorable de la pomme québécoise auprès du consommateur.

Toutefois, des rapports d'inspection indiquent que la qualité des entrepôts à atmosphère contrôlée laisse à désirer au niveau de l'étanchéité des structures, de l'isolation et de la capacité de réfrigération rapide. Conséquemment, les coûts d'opération sont élevés et la qualité du produit peut être altérée à long terme. Il y a donc intérêt à continuer de travailler sur l'aspect qualitatif des entrepôts à pommes.

Signalons également que des recherches récentes sur un procédé modifié d'entreposage en atmosphère contrôlée, appelé entreposage en atmosphère très appauvrie en oxygène, pourraient permettre de conserver les pommes en excellente qualité jusqu'à 12 mois après la récolte. Ce procédé exige toutefois un entrepôt très étanche, ce qui n'est souvent pas le cas au niveau des entrepôts actuels.

Le très grand nombre de producteurs entrepositaires et souvent emballeurs qui, chacun de leur côté, décident sans concertation de l'écoulement des pommes sur le marché a pour conséquence qu'il est impossible de planifier un écoulement rationnel de la production. Cette situation provoque une tendance à entreposer les pommes le plus longtemps possible dans l'espoir d'un meilleur prix, de sorte qu'une forte partie de la récolte est vendue à un stade de maturité très avancé, qu'il s'agisse de pommes d'entrepôts frigorifiques ou d'entrepôts à atmosphère contrôlée. Cette situation nuit énormément à l'image que se fait le consommateur de la pomme québécoise.

2.1.4.3 La classification et l'emballage

L'emballage est sujet aux normes de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles. Selon le Répertoire des établissements d'entreposage de pommes, il y avait 63 salles de conditionnement en 1978, 81 en 1981 et 86 en 1983. En fait, il y avait 120 permis de délivrés par la Fédération des producteurs de pommes du Québec en 1980, mais seulement 85 entreprises procédaient alors à des opérations de classification et d'emballage. Depuis, la Fédération a cessé d'émettre des permis, mais le nombre de producteurs-emballeurs a augmenté considérablement et ceux-ci opèrent souvent sans avoir une véritable salle de conditionnement.

Les petits emballeurs sont importants en nombre mais représentent un faible volume de la production vendue à l'état frais. La classification et l'emballage sont surtout faits manuellement. La mise en marché de leurs pommes est limitée aux sacs de polythène de 1,36, 1,80 et 2,27 kilogrammes. Habituellement, ces emballeurs ne manipulent que leur propre récolte et écoulent leur production dans des kiosques ou de petits magasins d'alimentation.

Les emballeurs de catégorie moyenne possèdent pour la plupart leurs propres entrepôts frigorifiques ainsi que des calibreuses simples mais appropriées. Ces emballeurs vendent leur production directement aux magasins d'alimentation en utilisant des sacs de polythène et quelquefois des "cell pack".

Les emballeurs les plus importants possèdent des entrepôts et des lignes de classification très modernes et ont des capacités leur permettant d'écouler environ 40% de la part d'une récolte normale destinée au marché frais. Dans cette catégorie, on compte une dizaine d'emballeurs qui sont équipés pour classifier et emballer plus de 2 000 tonnes chacun et dont certains ont des capacités de plus de 6 000 tonnes par année.

Il existe donc un grand nombre d'emballeurs et de vendeurs qui, en général, opèrent en circuit parallèle à celui des grands grossistes en vendant et livrant directement aux détaillants.

Toutefois, tel que mentionné lors d'une journée d'information en pomoculture (1), si la livraison directe améliore la qualité de la pomme en magasin et qu'elle est plus rentable à court terme pour celui qui la pratique, elle est dommageable à long terme pour l'ensemble de l'industrie. En effet, elle incite les exploitants d'entrepôts centraux à la combattre en ayant recours à des pommes importées pour leurs soldes, leurs promotions, leurs efforts de ventes et leur commercialisation. Compte tenu des investissements énormes qu'ils ont effectués dans leurs systèmes d'entreposage et de livraison, il n'est pas étonnant qu'ils aspirent, afin de mieux rentabiliser leurs opérations, à contrôler l'approvisionnement de leurs membres en fruits et légumes du Québec.

D'autre part, la majorité de notre récolte de pommes destinée au marché local est encore emballée en cellos de 3 et 5 livres en y mélangeant les pommes de diverses grosseurs de 2 1/4 à 3 pouces, alors que les départements de fruits sont organisés pour recevoir du "tray

---

(1) Conférence présentée par monsieur Jean Desjardins le 21 février 1985.

pack" et du "cell pack" de façon à faire des étalages en vrac de produits de grosseur et de qualité uniforme, parce que cette méthode est jugée plus apte à répondre aux différents besoins des divers segments de consommateurs.

2.1.4.4 Le plan conjoint

Depuis 1978, la mise en marché de la pomme du Québec est réglementée par un plan conjoint administré par la Fédération des producteurs de pommes du Québec. Cette dernière n'a juridiction que sur les pommes d'origine québécoise destinées à la mise en marché au Québec tant en frais qu'en transformé et n'a aucun contrôle sur les pommes du Québec destinées à la mise en marché en dehors de la province, ni sur les importations.

La Fédération négocie des conventions avec l'Association des grossistes en fruits et légumes du Québec ainsi qu'avec l'Association des emballeurs de pommes du Québec, pour les pommes fraîches, et avec l'Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec pour les pommes destinées à la transformation. La Fédération publie les prix négociés qui s'appliquent également à toutes les ventes directes entre producteurs et détaillants. La principale difficulté rencontrée jusqu'à ce jour dans l'administration du plan conjoint con-

siste dans la non observance des prix fixés par des producteurs et des emballeurs. Il a également été mentionné que la négociation des prix avec l'Association des emballeurs de pommes du Québec présente certaines difficultés du fait que bon nombre de producteurs sont également des emballeurs. Les pomiculteurs emballeurs tentent alors de régler les problèmes des simples producteurs. Enfin, malgré l'existence d'un plan conjoint dans le secteur de la pomme, les marchés ne sont pas assurés d'un approvisionnement régulier. En fait, dans la mise en marché de la pomme, il n'existe aucun mécanisme de gestion de l'offre. Ceci favorise évidemment la concurrence extérieure pendant les années de faible production tandis qu'en période de surplus, la situation des pomiculteurs québécois est encore plus incertaine.

Les problèmes de mise en marché ne sont pas nouveaux dans l'industrie pomicole québécoise. Cependant la situation ne s'est pas améliorée avec les années, en dépit des pouvoirs que peuvent exercer les pomiculteurs dans le cadre de leur plan conjoint. Plusieurs lacunes ont retardé toute amélioration, dont particulièrement les divergences d'opinion sur les solutions à appliquer. En effet, une mise en marché mieux ordonnée nécessite une concertation des pomiculteurs.

Depuis plusieurs années, la Fédération des producteurs de pommes du Québec envisage de mettre en place une agence centrale de vente de la pomme du Québec. Toutefois, le sujet est très controversé

chez les producteurs. En 1985, la Fédération a travaillé plutôt à la mise en place d'un service de mise en marché sur une base incitative (facultatif). Ainsi, une compagnie de mise en marché (Pomexper) a été formée à la fin de 1985. Celle-ci est la propriété de la Fédération et des emballeurs accrédités.

Enfin, signalons que si des prix sont négociés en vertu du plan conjoint, le niveau des prix des pommes du Québec est dépendant non seulement du volume de la production québécoise, mais également des disponibilités totales de pommes dans l'ensemble de l'hémisphère nord. Les niveaux des importations et des exportations du Québec et du Canada fluctuent selon les disponibilités de pommes dans les divers pays producteurs, l'évolution de la demande pour les différentes variétés et également selon les variations des coûts de transport et des taux de change entre les partenaires commerciaux.

2.1.4.5 Les circuits de vente à l'état frais

Du verger au consommateur, la pomme du Québec peut emprunter plusieurs circuits de vente.

C'est par l'intermédiaire des détaillants que le plus fort pourcentage de la récolte québécoise est vendue. On estime à au moins

60% la proportion de la récolte de pommes destinée à la mise en marché à l'état frais écoulée par les emballeurs aux détaillants. Ce groupe comprend les chaînes corporatives, les groupements d'indépendants ainsi que les petits magasins indépendants.

La vente des pommes le long de la route (stands) et dans les vergers (autocueillette) est devenue populaire. Le second mode de vente s'est développé à la faveur de la pénurie de main-d'oeuvre au moment de la récolte. L'augmentation des touristes sur les routes du Québec explique également l'apparition des stands. Bien que les quantités ainsi vendues soient minimes, soit environ 5% de la récolte, ces ventes jouent un rôle important au niveau de la ferme.

Environ 10% de la pomme du Québec destinée au marché frais est vendue aux marchés publics québécois. Quant aux grossistes, ils manipulent encore une importante quantité (20%) de pommes du Québec écoulées sur le marché frais. Les grossistes délaissent de plus en plus la pomme du Québec et on note qu'ils ont tendance à importer ce fruit. Cette situation est due au mode de fixation des prix des pommes au détail qui détermine les marges de profit des intermédiaires et limite ainsi la spéculation.

Lors des négociations de prix entre les producteurs et leurs partenaires économiques, on détermine des prix de vente aux grossistes et aux détaillants. Le prix de vente aux grossistes est habituellement fixé à 12 1/2% en dessous du prix de vente aux détaillants. Cette procédure a pour conséquence de limiter l'aire de manoeuvre des intermédiaires dans la fixation de leurs prix de vente et de leurs marges de profit. Les producteurs-emballeurs ne sont pas liés par les ententes négociées. En effet, il s'agit là d'un groupe de producteurs qui peuvent écouler au détail leur propre production à des prix inférieurs à ceux imposés aux grossistes qui, à leur tour, ne voient plus l'utilité de se servir de la pomme comme produit d'appel. La situation pourrait être améliorée si les prix publiés ne concernaient que les prix aux producteurs seulement. Lors de la dernière assemblée annuelle de la Fédération des producteurs de pommes du Québec tenue au printemps 1985, les producteurs ont voté majoritairement pour une convention de vente avec les emballeurs qui fixerait les prix au niveau du producteur. À la fin de 1985, aucun changement n'est toutefois encore survenu à ce niveau.

Enfin, en moyenne 5% des ventes sur le marché de consommation à l'état frais sont écoulés à l'extérieur du Québec. La marché potentiel d'exportation est cependant mal exploité, étant donné les méthodes actuelles de mise en marché qui ne garantissent pas un approvisionnement stable aux courtiers.

2.1.5 Les interventions gouvernementales

En 1979, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, conscient que les vergers québécois étaient âgés et composés à 71% d'une seule variété, soit la McIntosh, lançait un programme de réorientation de l'industrie pomicole au Québec. Ce programme favorisait une diversification dans le choix des variétés afin de produire des variétés dont la période de récolte n'est pas la même que la McIntosh et susceptibles d'être mises en marché pendant les périodes de l'année où la McIntosh n'est pas disponible ou n'est pas de qualité optimale, ainsi que l'introduction d'arbres de taille réduite.

Si ce programme a été accueilli de façon plutôt mitigée par les pomiculteurs, il a néanmoins aidé à assainir la situation en rajeunissant les vergers et en favorisant un meilleur équilibre dans la sélection des variétés cultivées dans certains vergers québécois. Au cours des trois années d'existence de ce programme, 253 700 $ ont été versés aux producteurs (tableau 2.25).

À la suite des dommages survenus dans les vergers du Québec au cours de l'hiver 1980-1981, et, étant donné l'absence de données quantifiant l'ampleur des pertes, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a fait effectuer un inventaire des vergers québécois en collaboration avec la Régie des assurances agricoles du Québec en 1981 et a convié en février 1982 les pomiculteurs, les transformateurs, les distributeurs et les détaillants à une conférence socio-économique sur la relance à moyen et long terme, de l'industrie pomicole québécoise.

Par suite de cette conférence, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec lançait un programme quinquennal de "développement de la pomoculture au Québec" dont l'objectif est de favoriser la replantation des vergers dévastés par le gel en utilisant les variétés de pommiers qui répondent aux besoins du marché et des arbres de taille réduite. Ce programme s'applique à la plantation de parcelles qui doivent alors être plantées en arbres semi-nains ou nains, ainsi qu'à la plantation ponctuelle de pommiers standards, semi-nains et nains à la suite de pertes isolées dans un verger existant.

Au cours de ses trois premières années d'existence, ce programme a permis d'accorder des subventions de 4,5 millions $ (tableau 2.25) pour des superficies de 1 174 hectares au niveau des plantations de parcelles et un équivalent de 996 hectares au niveau des plantations ponctuelles, soit un total de 2 170 hectares (tableau 2.11). Ce programme doit se poursuivre encore pendant deux ans, soit jusqu'au 31 mars 1987. Les plantations prévues pour ces deux années sont toutefois plus faibles que celles réalisées ces trois dernières années. L'équivalent d'environ mille hectares pourrait être planté au cours de ces deux années.

Les pomiculteurs du Québec ont également bénéficié des programmes d'assurance-récolte. En effet, des indemnités totalisant 5,9 millions $ leur ont été versées par la Régie des assurances agricoles du Québec au cours de la période de 1976-1977 à 1984-1985 (tableau 2.12). Signalons que le programme d'assurance-récolte des pommes offre aux producteurs trois types de protection. La protection de type "A" vise à assurer strictement les arbres nains et semi-nains à leur stade d'implantation, tandis que les protections de type "B" et "C" protègent la récolte des pommes elle-même, soit en termes de qualité et de quantité (type "B") ou de quantité seulement (type "C").

D'autre part, les pomiculteurs ont utilisé les programmes avantageux de crédit agricole québécois, tant au niveau des prêts à

TABLEAU 2.11

PLANTATIONS EFFECTUEES DANS LE CADRE DU PROGRAMME DE DEVELOPPEMENT DE LA POMICULTURE AU QUEBEC, 1982-83 A 1984-85

DETAIL	1982 - 1983		1983 - 1984		1984 - 1985		TOTAL	
	NOMBRE	HECTARE	NOMBRE	HECTARE	NOMBRE	HECTARE	NOMBRE	HECTARE
PLANTATIONS DE PARCELLES								
-POMMIERS NAINS		122,8		163,8		222,9		509,5
-POMMIERS SEMI-NAINS		126,2		193,8		344,6		664,6
TOTAL		249,0		357,6		567,5		1 174,1
PLANTATIONS PONCTUELLES*								
-POMMIERS NAINS	17 737	19,2	28 369	30,7	28 852	31,2	74 958	81,1
-POMMIERS SEMI-NAINS	46 532	99,0	52 465	111,6	47 127	100,3	146 124	310,9
-POMMIERS STANDARDS	27 284	202,1	24 899	184,4	29 356	217,5	81 539	604,0
TOTAL		320,3		326,7		349,0		995,0
TOTAL		569,3		684,3		916,5		2 170,1

* SUPERFICIES CALCULEES EN SE BASANT SUR LES TAUX DE PLANTATION MOYENS SUIVANTS:

-POMMIERS NAINS : 925 ARBRES/HA
-POMMIERS SEMI-NAINS: 470 ARBRES/HA
-POMMIERS STANDARDS : 135 ARBRES/HA

SOURCE: -MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, SERVICE DES SUBVENTIONS ET DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985

TABLEAU 2.12

STATISTIQUES CONCERNANT LES PROGRAMMES D'ASSURANCE-RECOLTE DES POMMES AU QUEBEC, 1976-77 A 1984-85

ANNEES	PRODUCTEURS ASSURES	UNITES-ARBRES ASSUREES	INDEMNITES
			- $ -
1976-77	135	151 480	422 131
1977-78	110	135 510	81 741
1978-79	103	119 655	27 382
1979-80	103	119 388	295 511
1980-81	103	128 548	68 689
1981-82	110	140 103	2 269 719
1982-83	208	180 865	881 492
1983-84	219	201 366	1 095 172
1984-85	277	231 324	787 508

SOURCE: REGIE DES ASSURANCES AGRICOLES DU QUEBEC.

long, à moyen qu'à court termes (tableau 2.13). Ainsi, les prêts à long terme qui constituent la majeure partie des sommes prêtées totalisent 12,6 millions $ pour la période de 1976-1977 à 1984-1985.

À ces différentes interventions du gouvernement du Québec s'ajoutent d'autres programmes non particuliers à cette production pour le drainage, l'entreposage, etc.

Quant aux interventions du gouvernement fédéral, par suite du gel de l'hiver 1980-1981, Agriculture Canada a mis en place un plan de compensation et de rétablissement de l'industrie pomicole de l'Est du Canada. Ce plan comprend une aide financière à titre de compensation pour les arbres standards morts (40 $/arbre) et une aide financière pour le rétablissement des vergers endommagés (16 $ par arbre standard ou l'équivalent). Suivant la première phase du plan (compensation pour les arbres standards morts), les pomiculteurs du Québec ont reçu à la fin de 1983 et en 1984 environ 14,5 millions $ pour un total de 364 000 arbres arrachés, alors que de 5 à 6 millions $ devraient leur être versés pour le rétablissement des vergers endommagés.

D'autre part, le gouvernement fédéral est également intervenu par l'entremise de l'administration des lois concernant la stabilisation des prix et le paiement anticipé des récoltes. La loi sur la stabilisation des prix agricoles permet le versement de paiements de

TABLEAU 2.13

PRETS CONSENTIS A DES PRODUCTEURS DE POMMES
EN VERTU DES LOIS DU CREDIT AGRICOLE DU QUEBEC, A LONG, MOYEN ET COURT TERMES,
1976-77 A 1984-85

CATEGORIES D'EMPRUNTS	1976-77	1977-78	1978-79	1979-80	1980-81	1981-82	1982-83	1983-84	1984-85
LONG TERME (LCAIP ET LCA)									
PRETS (NOMBRE)	5	14	16	27	41	36	18	15	13
MONTANT ('000$)	291,4	1 083,9	983,5	2 627,6	3 815,8	342,5	1 476,0	1 146,5	634,8
MOYEN TERME (LAF)									
PRETS (NOMBRE)	N.D.	45	64	46	70	33	25	56	47
MONTANT ('000$)	N.D.	384,8	540,5	398,0	807,5	316,9	230,5	579,6	492,4
COURT TERME (LCPA)									
PRETS (NOMBRE)	N.D.	3	1	2	12	6	8	17	19
MONTANT ('000$)	N.D.	59,5	15,0	90,0	336,7	107,5	247,0	539,0	612,0

CES STATISTIQUES CONCERNENT SEULEMENT LES EMPRUNTEURS DONT LA PRODUCTION DE POMMES EST LA PRODUCTION PRINCIPALE.

SOURCE: -OFFICE DU CREDIT AGRICOLE DU QUEBEC, SERVICE DE LA RECHERCHE ET DE LA PLANIFICATION.

stabilisation quand les prix des pommes sur le marché sont inférieurs à un prix de soutien calculé. Le tableau 2.14 présente un résumé des paiements effectués aux pomiculteurs du Québec par l'Office de stabilisation des prix agricoles au cours de la période de 1976-1977 à 1982-1983, soit un total de 10,3 millions $.

La loi sur les paiements anticipés des récoltes, votée en 1977, concourt également à protéger les revenus des producteurs. Cette fois-ci, cet objectif est atteint par le paiement en avance des récoltes, ce qui permet aux producteurs d'entreposer celles-ci jusqu'au moment le plus opportun pour la mise en vente. Cette loi joue un rôle régulateur. Toutes les sommes avancées aux producteurs sont remboursées par ces derniers au moment de la mise en marché. Pour le gouvernement, le coût de ce programme se résume aux paiements des intérêts sur les sommes prêtées. Le tableau 2.15 présente les sommes totales avancées aux pomiculteurs québécois, ainsi que les montants des intérêts payés depuis l'entrée en vigueur de la loi.

Enfin, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Agriculture Canada effectuent certaines recherches en pomoculture relatives à l'amélioration des variétés et porte-greffes, à la protection, aux façons culturales, etc...

TABLEAU 2.14

PAIEMENTS AUX POMICULTEURS DU QUEBEC EN VERTU DU PROGRAMME FEDERAL SUR LA STABILISATION DES PRIX AGRICOLES, 1976-77 A 1982-83

ANNEE	MONTANT
	- '000$ -
1976-77	2 774
1977-78	-
1978-79	255
1979-80	2 943
1980-81	-
1981-82	4 080
1982-83	217

SOURCE: -GUIDE DE DONNEES STATISTIQUES AGRICOLES 1984, AGRICULTURE CANADA, DIRECTION GENERALE DU DEVELOPPEMENT REGIONAL.

TABLEAU 2.15

SOMMES AVANCEES AU POMICULTEURS DU QUEBEC
ET MONTANTS DES INTERETS PAYES EN VERTU DE LA
LOI SUR LES PAIEMENTS ANTICIPES, 1977 A 1983

ANNEE-RECOLTE	CAPITAL AVANCE AUX POMICULTEURS	COUT DES INTERETS
	- '000$ -	
1977	435	14
1978	935	59
1979	1 050	100
1980	1 506	156
1981	279	17
1982	1 575	111
1983	1 088	75

SOURCE: AGRICULTURE CANADA.

2.1.6 La conjoncture et les perspectives

Au cours des dernières années, la production pomicole québécoise a connu une baisse importante par suite du gel des pommiers lors de l'hiver 1980-1981. De plus, des pommes importées sont venues en grande quantité combler les besoins des consommateurs québécois au cours de cette période.

Les plantations effectuées depuis 1982 et prévues pour 1985 et 1986 permettront d'avoir un nombre de pommiers exprimé en équivalent standard évalué à environ 1,1 million, soit environ le même nombre qu'en 1981. Étant donné la plus grande productivité des nouvelles plantations, mais également la mortalité dans ces plantations d'ici à ce qu'elles entrent en production, la production québécoise devrait atteindre environ 120 000 tonnes, en 1990. Au cours des quelques années qui suivront, la production progressera légèrement par suite de l'entrée en production des dernières plantations et jusqu'au moment où les arbres atteindront leur pleine productivité.

Si les perspectives sont bonnes en ce qui concerne la production, il en est autrement pour la mise en marché. Même avec les faibles récoltes obtenues au cours des dernières années, les pomiculteurs québécois ont de plus en plus de difficulté à écouler leur production.

Si les faibles récoltes des dernières années ont eu pour effet de favoriser les importations, les méthodes de mise en marché actuelles ne sont pas étrangères aux difficultés qu'ont les pomiculteurs à reconquérir le marché québécois.

Une meilleure mise en marché comporte de façon implicite pour chaque producteur: que les pommes soient récoltées au moment où leur qualité est optimale; qu'elles soient refroidies en dedans de 24 heures; et que les opérations d'entreposage soient planifiées en fonction d'un plan d'écoulement visant à pouvoir toujours offrir au consommateur une pomme de qualité optimale.

On constate très souvent que les normes de qualité ne sont pas bien respectées lors de la classification, d'où une pomme de mauvaise qualité offerte aux consommateurs. Le système d'inspection actuel se révèle insuffisant, étant donné que plusieurs ne se soucient pas de fournir un produit de qualité. Une meilleure mise en marché va de pair avec un changement de mentalité envers la qualité du produit.

Par conséquent, pour une meilleure mise en marché, des actions doivent être entreprises non seulement individuellement, mais aussi par le biais de regroupements de producteurs, afin de permettre, entre autres, un écoulement ordonné et rationnel de la récolte et d'inciter les grossistes à faire leurs efforts de vente, promotion,

publicité et commercialisation avec les pommes du Québec de préférence à celles importées.

Dans ce secteur, on est loin de la solidarité minimale nécessaire pour faire une mise en marché ordonnée. Des divergences d'opinion persistent toujours au sein des producteurs sur les solutions à trouver. Si les méthodes de mise en marché ne sont pas modifiées, l'industrie pomicole du Québec risque d'avoir de sérieux problèmes dans quelques années. Faudra-t-il attendre que le problème de mise en marché atteigne son paroxysme pour le résoudre?

2.2 La production de fraises

La fraise est et a toujours été de loin le petit fruit le plus important cultivé au Québec. Toutefois, même si le Québec possède une longue tradition comme producteur de fraises, ce n'est que ces dernières années que son importance a augmenté de façon significative. Ainsi, le Québec est, depuis quelques années, la première province productrice avec environ le tiers de la production canadienne.

2.2.1 Les caractéristiques physiques

Les superficies consacrées à la culture de la fraise sont en constante évolution au Québec depuis 1976. Il est nécessaire de distinguer les superficies totales et les superficies en production, aucune récolte n'étant obtenue l'année de l'implantation.

De 1976 à 1984, les superficies totales ont augmenté de 70% pour atteindre 3 802 hectares en 1984, alors que les superficies en production se situaient à 2 454 hectares en 1984, soit une augmentation de 85% par rapport à 1976 (tableau 2.16).

Cette évolution plus rapide des superficies en production s'explique par la tendance de plus en plus généralisée chez les producteurs à garder les fraisières en production pendant deux ans ou plus après l'année d'implantation, plutôt que pendant seulement un an comme c'était souvent le cas par le passé. En effet, l'introduction d'herbicides plus perfectionnés et l'amélioration dans les pratiques culturales ont permis aux producteurs de garder leurs champs en production plus longtemps tout en maintenant un niveau de rendement équivalent.

Quant au volume de la production, il a connu une croissance presque constante depuis 1976, pour atteindre 11 925 tonnes ayant une valeur à la ferme de 13,2 millions $ en 1984, alors qu'il n'était que de 6 001 tonnes évaluées à 5,2 millions $ en 1976. Il s'agit donc d'une croissance du volume de la production d'environ 100%.

L'évolution qu'a connue cette production depuis 1976 est attribuable en grande partie à l'importance majeure qu'à prise l'autocueillette. En effet, la méthode de cueillette par le consommateur

TABLEAU 2.16

STATISTIQUES PRINCIPALES DE LA PRODUCTION DE FRAISES AU QUEBEC,
1976 A 1984

DETAILS	UNITE	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984
SUPERFICIES TOTALES	HA	2 241	2 407	2 535	2 785	2 952	2 947	3 402	3 444	3 802
SUPERFICIES EN PRODUCTION	HA	1 327	1 468	1 590	1 802	1 857	1 942	2 218	2 272	2 454
RECOLTE	T	6 001	6 155	7 207	8 787	8 104	6 585	10 152	9 384	11 925
RENDEMENT	T/HA	4,5	4,2	4,5	4,9	4,4	3,4	4,6	4,1	4,9
PRIX MOYEN A LA FERME	$/T	864	1 040	1 111	833	963	1 210	1 238	1 199	1 103
VALEUR TOTALE A LA FERME	'000$	5 185	6 401	8 007	7 320	7 804	7 969	12 571	11 254	13 158

SOURCES: -BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUEBEC, FRUITS.
-BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUEBEC, DONNEES NON PUBLIEES.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC,DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

réduit les problèmes de main-d'oeuvre pour la récolte et permet donc aux producteurs d'accroître leurs superficies.

Près de 1 500 fermes déclarent pratiquer cette culture (tableau 2.17). Celle-ci constitue une activité secondaire pour un bon nombre d'exploitations, d'où une superficie moyenne par ferme relativement faible. Un nombre croissant d'exploitations en font cependant leur activité principale.

La culture de la fraise s'étend à travers tout le Québec, mais se concentre surtout dans les régions agricoles de Québec (30%) et du Nord de Montréal (28%).

Le besoin pour les producteurs d'aller au marché avec un assortiment varié de produits, ainsi que de s'assurer un marché stable comme le permet la proximité des grandes villes, explique en partie ces concentrations. Parallèlement, des centres de production moins importants mais répondant bien à un marché local se sont développés.

Parmi les variétés de fraisiers cultivés, la Red Coat est toujours la plus populaire chez les producteurs, quoiqu'elle tende à diminuer. Elle couvre environ 80% des superficies en culture, même si six variétés sont actuellement recommandées. La vigueur du plant, ainsi que la pérennité remarquable du fruit constituent les caractéristiques qui expliquent la popularité de la Red Coat. Cependant, il

TABLEAU 2.17

FRAISES, NOMBRE DE FERMES ET SUPERFICIES
PAR REGION AGRICOLE AU QUEBEC EN 1981

REGION AGRICOLE	FERMES	SUPERFICIES TOTALES	
	- NOMBRE -	- HA -	- % -
1. BAS-SAINT-LAURENT/GASPESIE/ILES-DE-LA-MADELAINE	86	74	2,5
2. QUEBEC	403	887	30,1
3. BEAUCE	34	55	1,9
4. NICOLET	104	224	7,6
5. ESTRIE	57	119	4,0
6. RICHELIEU	174	322	10,9
7. SUD-OUEST DE MONTREAL	129	199	6,8
8. OUTAOUAIS	40	38	1,3
9. ABILIBI/TEMISCAMINGUE	12	8	0,3
10. NORD DE MONTREAL	344	834	28,3
11. MAURICIE	86	166	5,6
12. SAGUENAY/LAC-SAINT-JEAN	26	21	0,7
LE QUEBEC	1 495	2 947	100,0
SUPERFICIES EN PRODUCTION		1 942	65,9

SOURCES: -STATISTIQUE CANADA, RECENSEMENT DU CANADA, 1981.
-BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUEBEC.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU DU QUEBEC, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

convient de souligner que la Red Coat ne correspond pas à la variété idéale à cause d'une coloration intérieure indésirable. De plus, cette variété, ainsi que les autres actuellement utilisées au Québec, sont adaptées au marché frais, mais se prêtent difficilement au processus de transformation.

Le rendement des fraisières varie d'une année à l'autre selon les conditions climatiques. Au cours des neuf dernières années, il s'est situé en moyenne à 4,4 tonnes par hectare, avec des écarts de 3,4 à 4,9 t/ha. Soulignons que les rendements moyens sont faibles si on les compare à ceux, obtenus par les exploitations spécialisées, qui sont deux fois plus élevés. De plus, les statistiques ne permettent pas de déceler d'évolution au niveau des rendements. Cependant, étant donné que les fraisières sont aujourd'hui gardées en production plus longtemps, un même niveau de rendement moyen va de pair avec une augmentation du rendement de la première année de récolte, puisque lors de la deuxième année de récolte, le rendement se situe habituellement à environ 70% de celui de l'année précédente.

À cause de son système radiculaire superficiel, le fraisier exige de grandes quantités d'eau. Afin d'éviter des pertes importantes de récoltes, l'irrigation est de plus en plus utilisée; environ 60% des superficies sont irriguées. L'irrigation peut être utilisée également pour la prévention du gel des boutons et des fleurs.

2.2.2 Les caractéristiques humaines et organisationnelles

Les fermes qui produisent de la fraise sont généralement des fermes familiales pour qui cette culture représente une part plus ou moins importante des revenus de l'exploitation. Cette production est rarement la seule source de revenus des producteurs, mais elle est devenue la source principale pour un nombre croissant d'entre eux.

Quant à la main-d'oeuvre nécessaire à cette production, elle est évaluée à près de 600 personnes-année excluant celle fournie par l'autocueillette.

D'autre part, les producteurs de fraises et framboises se sont regroupés depuis janvier 1982 à l'intérieur du Syndicat des producteurs et productrices de fraises et de framboises du Québec. Celui-ci est un des syndicats provinciaux composant la Fédération des producteurs maraîchers du Québec fondée en novembre 1980, qui réunit également les producteurs maraîchers des régions par le biais de syndicats régionaux. La Fédération des producteurs maraîchers du Québec est affiliée à l'Union des producteurs agricoles.

Ce regroupement des producteurs de fraises et framboises a permis, entre autres, l'organisation de campagnes de promotion. De plus, le Syndicat étudie les possibilités de la mise en place d'un plan conjoint.

2.2.3 Les caractéristiques financières

Le Comité de références économiques en agriculture du Québec a publié en 1985 un budget relatif à la production de fraises dont le sommaire est présenté au tableau 2.18.

Ce budget est basé sur une unité de production d'un hectare avec système d'irrigation. Les rendements considérés (9 400 kg/ha) sont plus élevés que la moyenne mais correspondent à ceux obtenus chez les producteurs appliquant une bonne régie. La récolte est écoulée à 40% par l'autocueillette, à 30% au détail et à 30% au marché de gros.

Les approvisionnements et la main-d'oeuvre salariée représentent ensemble 80% des frais variables (42% et 38% respectivement). De plus, 85% des salaires versés sont pour la récolte (60% pour les cueilleurs et 25% pour la surveillance de la cueillette).

Ce budget permet de constater que les deux premières années (préparation et implantation), il n'y a aucun revenu, mais les frais variables s'élèvent à 3 667 $. Lors des deux années de récolte, les recettes sont de 10 622 $ chaque année, alors que les frais variables se situent à 5 195 $ la première année et à 6 078 $ la deuxième.

Selon ce budget, le résultat net de l'exploitation d'un hectare de fraises pendant quatre ans est donc une marge brute cumulative de 7 606 $, c'est-à-dire une marge brute annuelle moyenne de 1 902 $.

TABLEAU 2.18

FRAISES, BUDGET (1)

DETAIL	ANNEE DE PREPARATION	ANNEE D'IMPLANTATION	1ere ANNEE DE PRODUCTION	2ieme ANNEE DE PRODUCTION	MOYENNE DES 4 ANS
			- $/HECTARE -		
PRODUIT	---	---	10 622	10 622	2 655
FRAIS VARIABLES					
APPROVISIONNEMENTS	437	1 973	2 025	1 351	1 422
OPERATIONS CULTURALES	47	208	211	187	163
ENTREPOSAGE ET MISE EN MARCHE	--	---	299	299	200
MAIN-D'OEUVRE SALARIEE	--	687	2 271	2 233	1 298
ASSURANCES	--	315	521	474	318
TOTAL	484	3 193	5 427	4 544	3 410
MARGE BRUTE					
ANNUELLE	(484)	(3 187)	5 195	6 078	1 902
CUMULATIVE	(484)	(3 667)	1 528	7 606	---

(1) BUDGET BASE SUR UN RENDEMENT MOYEN (AVEC IRRIGATION) DE 9400 kg/ha SUR DEUX ANNEES DE RECOLTE ET UN ECOULEMENT DE LA RECOLTE REPARTI COMME SUIT: 40% PAR AUTO-CUEILLETTE, 30% VENDU AU DETAIL ET 30% VENDU AU MARCHE DU GROS.

SOURCES: COMITE DE REFERENCES ECONOMIQUES EN AGRICULTURE DU QUEBEC, AGDEX 232/821, AVRIL 1985.
MINISTERE DE L AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

2.2.4 La commercialisation de la récolte

La production québécoise de fraises est écoulée de différentes façons. Les données ci-dessous, tirées de l'enquête annuelle du Bureau de la statistique du Québec auprès d'un échantillon de producteurs, résument les principales formes d'écoulement.

Formes d'écoulement	1983	1984
	- % -	
Autocueillette	52	40
Ventes au détail	24	30
Autres (grossistes, conditionneurs autoconsommation)	24	30

À elle seule, l'autocueillette permettait d'écouler 52% de la production en 1983 et 40% en 1984. En effet, cette méthode de mise en marché qui permet aux amateurs de fraises de cueillir eux-mêmes leurs fruits tout en obtenant la meilleure garantie de fraîcheur a connu une grande expansion jusqu'à ces dernières années. Ce marché apparaît toutefois être saturé, de sorte qu'avec une augmentation de la production en 1984, les quantités ainsi écoulées sont demeurées sensiblement les mêmes, soit près de 5 000 tonnes. Le faible écart de prix existant fréquemment entre les fraises que l'on cueille et celles déjà cueillies peut expliquer en partie cette situation.

Quant aux ventes au détail, elles ont représenté 24% et 30% en 1983 et 1984 respectivement. Les autres formes d'écoulement (grossistes, conditionneurs, autoconsommation) ont évolué exactement de la même façon.

La production québécoise de fraises est destinée presque entièrement au marché frais; de très faibles quantités sont en effet orientées vers la transformation. Les causes de cette situation sont de nature diverse. Ainsi, les variétés actuelles ne sont pas adaptées à la transformation, les producteurs ne peuvent fournir aux transformateurs un approvisionnement régulier et les coûts de production au Québec selon les techniques de production actuelles ne permettent pas d'entrer en concurrence avec les pays exportateurs tels le Mexique et la Pologne.

D'autre part, la demande québécoise de fraises fraîches n'est satisfaite qu'en partie par les fraises québécoises (environ les deux-tiers au cours des dernières années). Le marché frais ne peut être exploité que pendant la période de la récolte, soit environ quatre semaines. Pendant ce laps de temps, la production québécoise peut être écoulée avec peu de crainte d'être concurrencée par les importations, lesquelles sont effectuées en dehors de cette période. En effet, à cause de la baisse des prix occasionnée par un surplus d'offre temporaire, il n'existe pas de compétition de l'extérieur.

De plus, la production québécoise est presque entièrement écoulée au Québec. De faibles quantités le sont en Ontario, dans les provinces maritimes et aux États-Unis. La technique de prérefroidissement est quasi essentielle pour l'écoulement sur les marchés éloignés, étant donné la périssabilité du fruit. En effet, cette technique qui consiste à abaisser rapidement la température des fruits, prolonge leur durée de conservation et par conséquent permet l'accessibilité à des marchés plus éloignés et prolonge la période de mise en marché à l'état frais. Cette technique est cependant peu utilisée à l'heure actuelle.

2.2.5 Les interventions gouvernementales

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a, depuis plusieurs années, mis en place un programme de plants certifiés de fraisiers et de framboisiers. Ces deux productions exigent l'utilisation de plants d'excellente qualité sanitaire pour obtenir de bons rendements, parce qu'ils sont très sensibles à certaines maladies à virus.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec assure la disponibilité de plants certifiés. Il maintient à la Station de Deschambault, à partir de plants de base exempts de virus (plants de classe Nucléaire), un centre de production de plants de classe Élite, en vue d'obtenir un nombre minimal de plants de chaque variété. Les stocks de classe Élite sont fournis à un producteur qui produit des plants de classe Fondation. Au cours d'une autre année, les plants ainsi obtenus sont multipliés à nouveau, cette fois chez six producteurs dans le cas des fraisiers, en vue d'obtenir une quantité suffisante de plants de classe Certifiée pour répondre aux besoins du Québec. Actuellement, 8,5 millions de plants certifiés de fraisiers sont ainsi produits, ce qui correspond à 85% des plants utilisés. Les autres plants proviennent de producteurs de plants commerciaux ou proviennent de l'extérieur, surtout de l'Ontario.

Jusqu'en 1980-1981, ce programme comportait, en plus d'une aide technique et d'un approvisionnement gratuit en plants aux multiplicateurs, une aide financière afin de permettre la vente de ces plants certifiés à un prix inférieur et d'inciter de ce fait les agriculteurs à les acheter plutôt que d'acheter des plants commerciaux. L'aide financière ainsi accordée de 1976-1977 à 1980-1981 s'élève à 209 000 $ (tableau 2.25). Depuis 1981, le programme se poursuit, mais sans aide financière, si ce n'est de fournir gratuitement les plants aux multiplicateurs.

Ce programme de certification a atteint son principal objectif, soit celui de produire des plants indemnes de maladies à virus, puisqu'un travail de recherche réalisé à l'université Laval (Lachance et Routhier) a clairement démontré que les plants de classe Certifiée sont indemnes de maladies virales.

D'autre part, jusqu'en 1980, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec rendait disponibles aux groupements de producteurs intéressés, des tunnels à air forcé pour le prérefroidissement de la fraise. Ceux-ci étaient toutefois peu utilisés. Depuis 1980, selon le programme d'amélioration de la conservation des fruits et légumes, les producteurs peuvent bénéficier d'une subvention pour l'achat ou la construction d'un tunnel à air forcé pour le prérefroidissement de la fraise et autres petits fruits.

De 1980-1981 à 1984-1985, sept projets ont été réalisés, dont 4 en 1984-1985, pour des subventions totalisant 48 000 $.

De plus, les producteurs de fraises ont bénéficié de différents autres programmes du gouvernement du Québec non spécifiques à cette production, pour le drainage, le transport de la main-d'oeuvre, les politiques de prêts de l'Office du crédit agricole et l'assurance-récolte. Le régime d'assurance-récolte a permis aux producteurs de fraises d'obtenir des indemnités de près de 1,1 million $ de 1978-1979 à 1984-1985 (tableau 2.19).

En recherche, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec à Deschambault et Agriculture Canada à Saint-Jean poursuivent des travaux sur différents aspects de la production de fraises, dont particulièrement depuis quelques années, pour la sélection de variétés adaptées à la transformation et les méthodes de production de ces variétés. Le but est de développer des fraises plus uniformes, régulières, d'une coloration entière (par opposition à la Red Coat qui offre un coeur blanc) pour l'industrie, avec un léger col de préférence pour faciliter l'équeutage mécanique.

TABLEAU 2.19

STATISTIQUES CONCERNANT LE PROGRAMME D'ASSURANCE-RECOLTE DES FRAISES AU QUEBEC, 1978-79 A 1984-85

ANNEES	PRODUCTEURS ASSURES	SUPERFICIES ASSUREES	INDEMNITES
		- HECTARES -	- $ -
1978-79	300	301	8 421
1979-80	152	216	24 149
1980-81	245	279	101 660
1981-82	227	317	158 377
1982-83	133	358	84 066
1983-84	147	400	532 567
1984-85	219	416	162 645

SOURCE: REGIE DES ASSURANCES AGRICOLES DU QUEBEC.

2.2.6 La conjoncture

Depuis 1976, la production de fraises a connu une croissance importante, passant de quelque 6 000 tonnes à près de 12 000 tonnes en 1984. Au cours de cette période, le marché desservi par cette production est demeuré essentiellement le même, soit le marché québécois à l'état frais. Malgré une augmentation importante de la consommation québécoise, la production s'est accrue à un rythme plus rapide que la demande, de sorte que le marché québécois des fraises à l'état frais est saturé pendant la période de la récolte car il y a trop de fraises qui arrivent en même temps sur le marché. Cette abondance de l'offre par rapport à la demande a un effet direct sur le prix du produit.

La brièveté de la saison, la fragilité du produit et sa grande abondance au moment de la récolte ont amené au cours des dernières années certains producteurs à chercher d'autres débouchés que le marché québécois à l'état frais. Toutefois, même si certaines expériences ont été tentées, les changements se produiront davantage dans l'avenir.

2.2.7 Les perspectives

L'expansion de la production québécoise de fraises est actuellement limitée par le marché qu'elle dessert, soit le marché qué-

bécois à l'état frais pendant un mois environ. Différentes possibilités, non opposées les unes aux autres, s'offrent actuellement afin de desservir un marché plus important.

Pour le marché à l'état frais, la technique du prérefroidissement étant utilisée de façon insuffisante actuellement, son développement devrait améliorer la position compétitive du Québec pendant notre saison de production, ceci en allongeant la période de mise en marché et en augmentant les possibilités de vente hors Québec.

De plus, des recherches entreprises à l'université Laval pourraient éventuellement permettre aux producteurs de fraises de récolter ce petit fruit pendant toute la saison de végétation. Certaines variétés de fraisiers créées au Maryland et appelées "à jours neutres" parce qu'elles forment leurs boutons floraux pendant toute la saison contrairement aux plants ordinaires qui ne forment leurs boutons que pendant les jours courts, peuvent en effet donner jusqu'à trois récoltes par année et pourraient convenir aux conditions climatiques du Québec.

Une autre méthode permet aussi de prolonger la saison de production des fraises jusqu'à l'automne: il s'agit des plates-bandes d'attente. Cette technique consiste à arracher les jeunes plants de fraises à l'automne et à les placer dans des chambres froides à moins

deux degrés Celsius jusqu'au printemps suivant. Les plantations sont ensuite étalées pour répartir les récoltes toute la saison. Cette méthode est largement utilisée en Hollande et en Belgique. Elle exige toutefois beaucoup de main-d'oeuvre et un entrepôt réfrigéré. La méthode semble intéressante théoriquement. On ne sait pas encore cependant comment, dans les conditions du Québec où l'entreposage sera beaucoup plus long, les plants vont réagir et s'il y aura détérioration. Les recherches entreprises à l'université Laval devraient permettre de vérifier ce point et, s'il y a lieu, de recommander aux producteurs intéressés une régie de culture appropriée. Les aspects économiques d'une telle technique devront également être vérifiés.

D'autre part, malgré que 2 500 à 3 000 tonnes de fraises congelées soient utilisées annuellement au Québec principalement par le secteur industriel (fabrication de confitures et autres produits), le marché de la fraise de transformation semblait hors d'atteinte des producteurs québécois il y a quelques années. Toutefois, la montée des prix des importations, de même que des essais en cours de variétés de fraises adaptées à la transformation et le développement d'aide-récolteuses, de récolteuses et d'équeuteuses mécaniques permettent aujourd'hui d'envisager sérieusement la possibilité de produire au Québec de la fraise de transformation. Des expériences en ce sens ont d'ailleurs été tentées par des groupes de producteurs. Il pourrait toutefois être hasardeux de s'aventurer dans la production de fraises de transformation tant et aussi longtemps que nous n'aurons

pas au Québec de variétés bien adaptées à ce marché. De plus, les transformateurs québécois (Culinar, Catelli, Kraft, etc.) exigent une sécurité d'approvisionnement et des volumes suffisants. Par conséquent, la pénétration de ce marché nécessitera un regroupement de l'offre.

Enfin, mentionnons que l'utilisation accrue de l'irrigation dans les années à venir permettra d'éviter des pertes importantes de récoltes et par conséquent, d'augmenter le rendement des fraisières.

2.3 La production de framboises

Lorsque la récolte de la fraise tire à sa fin, c'est la framboise qui prend la relève. Ce petit fruit est cultivé depuis longtemps au Québec, mais sa récolte est de beaucoup inférieure à celle de la fraise. Le Québec est le deuxième producteur canadien, avant l'Ontario, mais loin derrière la Colombie Britannique qui fournit 90% de la récolte canadienne.

2.3.1 Les caractéristiques physiques

Les superficies consacrées à la culture de la framboise au Québec ont évolué grandement de 1976 à 1984. En effet, tant les superficies totales que les superficies en production ont presque doublé et se situaient à 813 ha et 624 ha respectivement en 1984 (tableau 2.20).

TABLEAU 2.20

STATISTIQUES PRINCIPALES DE LA PRODUCTION DE FRAMBOISES AU QUEBEC
1976 A 1984

DETAILS	UNITE	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984
SUPERFICIES TOTALES	HA	416	393	431	518	563	647	789	833	813
SUPERFICIES EN PRODUCTION	HA	321	349	333	446	411	518	520	664	624
RECOLTE	T	466	437	561	439	501	413	645	933	814
RENDEMENT	T/HA	1,4	1,3	1,7	1,0	1,2	0,8	1,2	1,4	1,3
PRIX MOYEN A LA FERME	$/T	1 798	1 798	1 817	2 559	2 754	3 637	3 003	2 927	3 141
VALEUR TOTALE A LA FERME	'000$	838	786	1 019	1 123	1 380	1 502	1 937	2 731	2 557

SOURCES: -BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUEBEC, FRUITS.
-BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUEBEC, DONNEES NON PUBLIEES.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

Quant au volume de production, il était de 814 tonnes en 1984 pour une valeur à la ferme de 2,6 millions $, alors qu'il n'était que de 466 tonnes évaluées à 0,8 million $ en 1976.

L'évolution qu'a connue cette production depuis 1976 est attribuable en grande partie à la popularité qu'a prise l'autocueillette et possiblement, à la saturation au cours des dernières années du marché de la fraise fraîche dans certaines régions.

En ce qui a trait aux rendements, ils se sont situés en moyenne à 1,25 t/ha au cours des neuf dernières années, avec des écarts de 0,8 et 1,7 t/ha. Aucune tendance significative ne peut cependant être décelée dans les rendements. La productivité des framboisières québécoises est en général très faible, puisqu'une bonne framboisière peut facilement produire quatre tonnes à l'hectare. Ceci découle en bonne partie d'une régie inappropriée de la production. De plus, les variétés utilisées ne sont pas très bien adaptées aux conditions du Québec et sont très sensibles au gel des tiges. D'une façon générale, étant donné des façons culturales inappropriées et un manque d'adaptation des variétés, la dégénérescence des plants est très rapide.

Le nombre de fermes pratiquant cette culture est estimé à environ 650 à 700. Les superficies habituellement rencontrées varient

de 0,5 à 5 ha par exploitation avec une moyenne d'environ un hectare. Une des caractéristiques de cette production est donc d'être pratiquée sur de faibles superficies par exploitation. Ce fait est attribuable en bonne partie à la quantité importante de main-d'oeuvre requise.

Quant à la localisation de la production, cette culture s'étend à travers tout le Québec, mais est répartie inégalement sur le territoire. Elle est concentrée surtout dans les régions agricoles du Nord de Montréal, du Richelieu et de Québec. Ces trois régions s'accaparent près de 60% des superficies totales. Les principales régions de culture de la framboise sont donc les mêmes que pour la fraise. Ces deux productions fruitières se retrouvent d'ailleurs fréquemment sur une même exploitation.

2.3.2 Les caractéristiques humaines et organisationnelles

Près de 700 producteurs s'adonnent à cette culture, mais celle-ci constitue généralement une activité secondaire parmi l'ensemble des activités des exploitations familiales qui la pratiquent, étant donné les faibles superficies généralement consacrées à la framboise.

L'exploitation d'une framboisière avec les techniques actuelles exige une main-d'oeuvre considérable; peu d'opérations sont mécanisées et plusieurs sont fastidieuses (coupe des tiges, éclaircissage

des tiges, etc.). C'est une des raisons qui expliquent le peu de popularité de cette culture chez les producteurs. La main-d'oeuvre totale engagée dans cette production au Québec est évaluée à quelque 140 personnes-année, dont plus de la moitié au moment de la récolte. Cette main-d'oeuvre totale inclut celle fournie par l'autocueillette.

D'autre part, tel que mentionné à la section 2.2.2, les producteurs de fraises et framboises se sont regroupés depuis 1982 et ont formé le Syndicat des producteurs et productrices de fraises et framboises du Québec.

2.3.3 Les caractéristiques financières

La production de framboises exige des déboursés importants, étant donné qu'il faut attendre quelques années après la plantation avant qu'une framboisière devienne réellement productive.

Le tableau 2.21 résume un budget préparé par le Comité de références économiques en agriculture du Québec. Celui-ci est basé sur une unité de production d'un hectare avec système d'irrigation. Les rendements considérés sont plus élevés que la moyenne mais correspondent à ceux obtenus chez les producteurs appliquant une bonne régie. La durée de la framboisière considérée est de 10 ans, incluant l'année de préparation du sol.

TABLEAU 2.21

FRANBOISES, BUDGET

ANNEE DE PRODUCTION	PRODUIT	FRAIS VARIABLES					MARGE BRUTE	
		APPOVISION-NEMENTS	OPERATIONS CULTURALES	MAIN-D'OEUVRE(1)	ASSURANCE RECOLTE	TOTAL	ANNUELLE	CUMULATIVE
				- $/HECTARE -				
PREPARATION DU SOL	0	540	700	-	-	1 240	(1 240)	(1 240)
PLANTATION	0	3 505	500	300	200	4 535	(4 535)	(5 775)
1ERE ANNEE DE RECOLTE (337 KG/HA)	676	1 278	400	817	200	2 695	(1 839)	(7 614)
2IEME ANNEE DE RECOLTE (1 123 KG/HA)	2 920	1 667	400	1 588	200	3 855	(935)	(8 549)
3, 4, 5, 6, 7 ET 8IEME ANNEE DE RECOLTE (4 268 KG/HA)	10 755(X6)	2 676(X6)	500(X6)	3 130(X6)	200(X6)	6 506(X6)	4 249(X6)	16 945
MOYENNE DES 10 ANS	6 833	2 305	500	2 151	180	5 136	1 695	-

(1) COMPREND TOUS LES FRAIS DE MAIN-D'OEUVRE A L'EXCEPTION DES FRAIS RELIES AUX TACHES DE PREPARATION DU SOL ET D'ENTRETIEN DU TERRAIN.

SOURCES: -COMITE DE REFERENCES ECONOMIQUES EN AGRICULTURE DU QUEBEC, AGDEX 237/821, JUILLET 1983.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

Ce budget permet de constater que la marge brute est négative pendant les quatre premières années et atteint un total cumulatif négatif de 8 549 $ lors de la deuxième année de récolte. Ce n'est qu'à la cinquième année de récolte que la marge brute cumulative devient positive. Ce long délai avant de récupérer les sommes investies les premières années rend plusieurs producteurs plus ou moins intéressés à cette culture.

Sur une période de dix ans, selon le tableau 2.21, un hectare de framboisiers permet d'obtenir une marge brute cumulative de 16 945 $, soit une marge brute annuelle moyenne de 1 695 $. Toutefois, chaque année de production en moins réduit la marge brute cumulative de 4 249 $. Ces chiffres démontrent toute l'importance de maintenir une framboisière en bon état de production pendant plusieurs années. Or, la durée des framboisières, à partir de l'année de la plantation, est souvent limitée à sept ans ou moins.

2.3.4 La commercialisation de la récolte

La framboise est un fruit très périssable, il est l'un des plus difficiles à conserver à l'état frais. Toutefois, étant donné les faibles superficies et l'importance de l'autocueillette, les producteurs se sont montrés peu intéressés jusqu'à maintenant à utiliser

la technique du prérefroidissement afin de prolonger la durée de conservation du fruit. En conséquence, la commercialisation se fait habituellement sur une base locale ou régionale.

Les données ci-dessous, tirées de l'enquête annuelle du Bureau de la statistique du Québec auprès d'un échantillon de producteurs, résument les principales formes d'écoulement.

Formes d'écoulement	1983	1984
	- % -	
Autocueillette	46	49
Ventes au détail	30	27
Autres (grossistes, conditionneurs autoconsommation)	24	24

Toutes ou presque toutes les framboises produites au Québec sont destinées au marché frais. L'autocueillette permet d'écouler près de la moitié de la production et les ventes au détail près de 30%. Selon ces données, l'autocueillette ne semble pas en régression dans la framboise, comme c'est le cas pour la fraise. Une étude récente (1) est cependant arrivée à la conclusion que l'autocueillette tend à perdre sa popularité, tant pour la framboise que la fraise.

(1) Institut québécois d'opinion publique Inc., Étude de marché sur les fraises et les framboises, novembre 1984.

2.3.5 Les interventions gouvernementales

Tel que mentionné à la section 2.2.5, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a, depuis plusieurs années, mis en place un programme de plants certifiés de framboisiers afin d'assurer la disponibilité en plants indemnes de maladies à virus. Quelque 700 000 plants sont ainsi produits annuellement chez trois pépiniéristes.

De plus, en 1977, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, désireux d'intensifier la production de framboises, a introduit le programme framboisiers-productivité afin de prolonger la productivité des framboises et d'augmenter les superficies. A cette fin, une subvention de 750 $ l'hectare était consentie pour couvrir une partie des frais de préparation du sol et de plantation de plants certifiés. De 1977-1978 à 1980-1981, une somme de 20 700 $ a été accordée selon ce programme (tableau 2.25).

Les producteurs de framboises ont également pu bénéficier de différents autres programmes du gouvernement du Québec non spécifiques à cette production pour le drainage, les politiques de prêts de l'Office du crédit agricole et l'assurance-récolte. Les producteurs ont reçu du régime d'assurance-récolte des indemnités d'environ 425 000 $ de 1978-1979 à 1984-1985 (tableau 2.22).

TABLEAU 2.22

STATISTIQUES CONCERNANT LE PROGRAMME D'ASSURANCE-RECOLTE DES FRAMBOISES AU QUEBEC, 1978-79 A 1984-85

ANNEES	PRODUCTEURS ASSURES	SUPERFICIES ASSUREES	INDEMNITES
		- HECTARES -	- $ -
1978-79	42	27	6 811
1979-80	20	52	10 348
1980-81	56	100	47 997
1981-82	41	138	142 552
1982-83	70	128	55 906
1983-84	61	133	76 320
1984-85	57	177	85 702

SOURCE: REGIE DES ASSURANCES AGRICOLES DU QUEBEC.

En recherche, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec à Deschambault et Agriculture Canada à Saint-Jean effectuent des travaux sur les techniques de production et les essais de variétés.

2.3.6 La conjoncture

Depuis 1976, les superficies en framboises ont doublé au Québec et le volume des récoltes a connu la même augmentation. Étant donné la forte demande pour ce petit fruit et sa plus ou moins grande disponibilité, le prix moyen à la ferme a doublé de 1976 à 1981, passant de 1,80 $ à 3,64 $ le kilogramme. Toutefois, l'abondance de l'offre des dernières années a fait chuter les prix, de sorte que le prix moyen à la ferme se situait à 3,14 $ le kilogramme en 1984.

2.3.7 Les perspectives

Étant donné les difficultés auxquelles fait face cette production (méthodes culturales inappropriées, rendements insuffisants, manque de variétés adaptées, besoin de main-d'oeuvre considérable), la recherche, ainsi que la vulgarisation, pourraient être d'une aide précieuse dans le développement futur de cette culture.

De plus, malgré une apparente saturation du marché à l'état frais lors de la période de la récolte, si le marché est satisfait pleinement dans les principales régions productrices, il n'en est pas ainsi dans les autres régions, étant donné la fragilité de ce petit fruit et son écoulement sur une base locale ou régionale.

Par conséquent, la production pourrait continuer à augmenter au cours des prochaines années en autant qu'elle soit bien répartie sur le territoire.

De plus l'utilisation accrue des chaînes de froid (tunnel de prérefroidissement et réfrigération à la ferme, transport réfrigéré) permettra aux producteurs d'écouler une plus grande proportion de leurs récoltes dans des régions plus éloignées. La cueillette mécanique est aussi un élément qui pourrait favoriser cette production, toutefois seules de grandes superficies peuvent justifier un tel achat, ce qui n'est pas le cas actuellement au Québec.

Enfin, le marché de la transformation n'apparaît pas être accessible dans un avenir prévisible.

2.4 La production de bleuets

Le Québec produit des bleuets nains dits sauvages, et peu de bleuets en corymbe dits cultivés. Un des principaux avantages de la production des bleuets nains est qu'ils poussent le mieux sur des terrains légèrement acides qui ne conviennent généralement pas à la production d'autres récoltes.

La production québécoise a représenté entre 9% et 25% de la production mondiale de bleuets nains au cours de la période 1979 à 1983, pour une moyenne d'environ 16%. Les autres régions de production sont le Maine et les quatre provinces de l'Atlantique. Au niveau canadien, la seule autre province productrice de bleuets est la Colombie Britannique qui ne produit que du bleuet cultivé.

2.4.1 Les caractéristiques physiques

Le volume de la récolte québécoise de bleuets est variable. Depuis 1976, la plus faible récolte fut celle de 1976 (2 359 tonnes), alors que la plus élevée fut celle de 1981 (6 350 tonnes). En 1984, elle s'est située à 3 118 tonnes (tableau 2.23). La récolte moyenne est de l'ordre de 4 000 tonnes pour la période 1976 à 1984.

TABLEAU 2.23

STATISTIQUES PRINCIPALES DE LA RECOLTE COMMERCIALE DE BLEUETS AU QUEBEC,
1976 A 1984

DETAILS	UNITE	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984
VOLUME DE LA RECOLTE PAR REGION										
-LAC SAINT-JEAN/CHICOUTIMI	T	1 860	3 765	2 313	2 088	2 629	N.D.	N.D.	2 485	2 818
-ABITIBI/TEMISCAMINGUE	T	227	544	54	458	114	N.D.	N.D.	783	201
-CHARLEVOIX/SAGUENAY	T	136	386	408	466	408	N.D.	N.D.	(1)	(1)
-AUTRES REGIONS	T	136	136	114	68	68	N.D.	N.D.	111	99
-LE QUEBEC	T	2 359	4 831	2 889	3 080	3 219	6 350	5 670	3 379	3 118
VALEUR DE LA RECOLTE	'000$	1 940	4 915	3 425	3 172	3 726	6 860	6 300	3 564	1 810
PRIX MOYEN A LA PRODUCTION	$/T	822	1 017	1 185	1 029	1 157	1 080	1 111	1 054	581

(1) INCLUS DANS LAC SAINT-JEAN/CHICOUTIMI.

SOURCES: -BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUEBEC, FRUITS.
-MINISTERE DE L AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DESD ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

Quant à la valeur de la récolte, elle est passée de 1,9 million $ en 1976 à 6,9 millions $ en 1981 pour chuter à 1,8 million $ en 1984.

Dès qu'on parle de bleuets au Québec, on pense au Lac-Saint-Jean; en effet, environ de 75% à 80% de la récolte provient de la région Lac-Saint-Jean/Chicoutimi. Les principales autres régions de récolte sont l'Abitibi-Témiscamingue et Charlevoix-Saguenay (incluant CôteNord).

La récolte de bleuets au Québec provient de deux sources différentes, soient les bleuetières aménagées et la forêt.

Entre 1960 et 1965, 22 bleuetières publiques ont été aménagées au Saguenay-Lac-Saint-Jean (19) et en Abitibi (3), pour la plupart sur d'anciens peuplements de pins gris. Le coût d'aménagement de ces bleuetières a été financé par des ententes fédérales-provinciales (Aménagement rural et développpement agricole). La majorité des superficies aménagées alors sont encore exploitées actuellement, soit près de 10 000 hectares. Elles sont louées pour une durée de 20 ans depuis 1978 ou 1980. De plus, quelques autres bleuetières ont été aménagées au cours des dernières années mais elles ne donnent pas encore de récoltes importantes. Enfin, de petites bleuetières exploitées par un ou quelques individus (bleuetières familiales) ont été aménagées depuis 1981.

Les bleuetières sont en fait constituées de peuplements naturels de plants indigènes; l'introduction de certaines méthodes culturales permet d'augmenter la densité de ces peuplements et donc d'augmenter les rendements.

La productivité des bleuetières québécoises est relativement faible. Pour l'ensemble des bleuetières, le rendement se situe entre 100 et 225 kg/ha. Toutefois, si on ne considère que les superficies relativement bien exploitées, la moyenne passe à 500 kg/ha, alors que certaines bleuetières atteignent 1 000 à 1 500 kg/ha.

Les rendements sont beaucoup plus bas au Québec qu'au Maine et en Nouvelle-Écosse. L'écart entre les rendements provient de climats de type différent. En effet, les provinces de l'Atlantique et le Maine jouissent d'un climat maritime, alors que le Québec est soumis aux aléas d'un climat continental, d'où le problème du gel au printemps.

L'Université du Québec à Chicoutimi poursuit des recherches afin de contrer les effets des gelées du printemps. La très grande étendue des bleuetières oblige à découvrir des moyens de protection autres que l'irrigation; il s'agit d'une méthode efficace mais très coûteuse. Par contre, d'autres méthodes, tels le brassage de l'air, l'application d'hormones afin de retarder la floraison et un meilleur aménagement des bleuetières pourraient être tout aussi fructueuses mais moins coûteuses.

Notons qu'en plus des gelées du printemps, d'autres facteurs tels le gel à l'automne et la sécheresse peuvent affecter le rendement des bleuetières et expliquent les faibles récoltes de certaines années.

Dans l'exploitation d'une bleuetière, l'opération brûlage est la plus importante. Le brûlage est essentiellement un moyen de tailler les plants. Les vieux buissons à ramifications élevées n'ont que de rares bourgeons à fleurs et doivent être remplacés par des pousses individuelles qui sont plus productives. Le brûlage favorise la naissance de nouveaux rejets, dont beaucoup porteront des bourgeons à fleurs. La première saison après le brûlage il n'y a pas de fruits. La récolte se fait la seconde année et, si les plants ne sont pas re-brûlés, elle sera moindre l'année suivante.

D'autres moyens sont également utilisés pour régénérer les bleuetières, tels le fauchage, l'emploi d'herbicides et la fertilisation. De plus, l'introduction d'abeilles pendant la floraison favorise une bonne pollinisation.

Des méthodes culturales appropriées ont été de plus en plus utilisées au cours des dernières années, de sorte que la productivité des superficies concernées a augmenté de façon importante, par contre, il apparaît que d'autres superficies ont été peu soumises à de telles techniques.

D'autre part, l'utilisation d'un nouvel herbicide dans les bleuetières québécoises, soit le Velpar qui est utilisé au Maine depuis 1980 mais qui n'a été homologué au Canada qu'en 1983, devrait permettre d'augmenter sensiblement les rendements en permettant deux années de récolte entre chaque année de brûlage, au lieu de seulement une comme c'était généralement le cas jusqu'à maintenant dans les bleuetières bien exploitées.

Si les conditions climatiques sont le principal facteur affectant la récolte dans les bleuetières, c'est plutôt le prix qui détermine l'importance de la cueillette en forêt. En effet, des prix élevés encouragent les cueilleurs à se rendre en forêt, tandis que des bas prix rendent moins intéressante la cueillette dans la forêt domaniale. C'est ce qui explique qu'en 1984 moins de la moitié de la récolte provenait de la forêt et moins du quart en 1985, alors qu'en moyenne environ 80% de la récolte s'effectuait en forêt auparavant. Cette proportion est toutefois très variable d'une année à l'autre, mais il y a une tendance à la diminution de la part de la récolte provenant de la forêt par rapport à celle provenant des bleuetières.

Quant à la qualité des bleuets cueillis en forêt, elle est moindre que celle des fruits provenants des bleuetières. En effet, lors de la présélection pour la congélation, 80% du bleuet des bleuetières est classé No 1, 15% No 2 et il y a 5% de perte (feuilles,

queues, bleuets verts, etc.), alors que pour le bleuet cueilli en forêt, 65% est classé No 1, 20% No 2 et il y a 15% de perte.

La cueillette débute vers la deuxième semaine d'août, alors qu'environ 80% des fruits sont mûrs et se termine vers la première ou la deuxième semaine de septembre s'il ne survient pas de gelées hâtives assez fortes pour faire perdre au fruit sa consistance. La cueillette à la main peut débuter un peu plus tôt, car le cueilleur ne choisit que les bleuets mûrs. Cependant, la plus grande partie de la cueillette, tant en forêt que dans les bleuetières, se fait à l'aide d'instruments généralement appelés "peignes". La cueillette est ainsi beaucoup plus rapide, le produit doit alors subir un criblage plus ou moins sévère suivant l'attention apporté lors de la cueillette et l'état du terrain (broussailles, brindilles, etc.).

Depuis plusieurs années, des essais de récolteuses mécaniques sont effectuées en Nouvelle-Écosse. Dans cette province, l'utilisation de cette machine augmente d'année en année, mais au Québec, son utilisation n'a débuté qu'en 1984 et ce, dans une seule bleuetière. La cueillette mécanique exige un terrain parfaitement préparé, sans trace de souches, branches, bouts de bois, bosses, etc. La mécanisation de la récolte enlève un revenu d'appoint aux cueilleurs des bleuetières, mais elle permet de diminuer considérablement le coût de cueillette. Par conséquent, l'utilisation accrue de récolteuses mécaniques au Québec pourrait permettre de concurrencer plus efficacement les autres régions productrices.

2.4.2 Les caractéristiques humaines et organisationnelles

La cueillette du bleuet représente un revenu d'appoint intéressant pour les populations des régions productrices.

Les cueilleurs qui vont dans la forêt domaniale doivent s'éloigner jusqu'à 250 kilomètres des lieux habités et se logent sous la tente pendant la période de la cueillette. Année après année, des villages de cueilleurs s'établissent à des endroits précis. Les cueilleurs doivent défrayer les coûts de leur déplacement et disposer de l'équipement requis pour leur subsistance. Cependant, le produit de la vente de leur récolte leur appartient à 100%.

La majorité des bleuetières publiques sont de type coopératif, c'est-à-dire qu'elles sont exploitées par un groupe de membres, tandis que les autres sont exploitées par des entreprises privées. Dans les bleutières publiques exploitées par des coopératives, les membres défraient une part sociale et ont généralement la priorité pour la cueillette. Le cueilleur vend sa récolte à la coopérative (prix du jour moins prélèvement pour défrayer les frais de production). Les bleuetières publiques louées à des entreprises privées engagent des cueilleurs qui sont payés à forfait. Un syndicat de producteurs de bleuets existe pour chaque bleuetière coopérative et la

Fédération des producteurs de bleuets du Saguenay-Lac-Saint-Jean regroupe les différents syndicats de la région. Les activités de la Fédération ont cependant diminué considérablement au cours des dernières années.

D'autre part, les producteurs de bleuets du Québec sont membres de l'Association des bleuets sauvages de l'Amérique du Nord, laquelle a été formée en 1981 et travaille à la promotion du produit à travers le monde.

2.4.3 La commercialisation de la récolte

La majeure partie de la récolte québécoise de bleuets est achetée par un nombre limité de commerçants. Au Lac-Saint-Jean, il y avait en 1983 cinq gros commerçants et quelques petits; en 1984, les gros commerçants encore en affaires, sauf un, se sont regroupés pour effectuer ensemble la commercialisation de leur produit. En Abitibi, il y a plusieurs petits commerçants.

Les commerçants de bleuets établissent pendant toute la durée de la cueillette des points d'achat à différents endroits où les cueilleurs peuvent aller vendre leur produit. Le prix payé par les commerçants est établi selon le prix du jour en vigueur. Le prix du

jour est fonction de l'offre et de la demande sur les marchés nord-américain et européen. Une liste des prix en vigueur est publiée chaque jour par le Service de l'information sur les marchés d'Agriculture Canada.

Une faible partie de la récolte québécoise de bleuets est écoulée sur le marché de consommation à l'état frais, soit environ 10%. Ceci est dû au fait que la majeure partie de la récolte est effectuée à l'aide de peignes et que le triage mécanique du fruit frais alors nécessaire ne permettrait pas d'en arriver à un produit d'assez bonne qualité pour le marché à l'état frais. Toutefois, en Abitibi, contrairement au Lac-Saint-Jean, la majorité de la cueillette se fait à la main sans l'aide de peignes, et une bonne partie du bleuet de cette région est destinée au marché de consommation à l'état frais. La faible durée de conservation du bleuet nain (de 7 à 10 jours) par rapport au bleuet cultivé (20 jours) et l'absence d'utilisation de la technique de prérefroidissement sont d'autres facteurs qui expliquent cette situation.

Une bonne partie des bleuets écoulés sur le marché de consommation à l'état frais sont vendus directement en régions de production dans des stands. Quelque 150 à 200 tonnes par année sont acheminées vers les régions de Montréal et Québec, surtout pour la vente sur les marchés publics. Une quantité minime est emballée en petits contenants d'un demi-litre (une chopine) et vendue directement aux supermarchés.

Environ 90% de la récolte est écoulée sur le marché de la transformation. Ce petit fruit est en effet utilisé pour la fabrication de produits tels confitures, garnitures à tarte, vin, etc. et entre dans la fabrication de certains autres produits comme les préparations à muffins, le yogourt, etc. Une entreprise du Lac-Saint-Jean fabrique des boissons alcooliques à base de bleuet.

Les commerçants de bleuets font donc congeler leur produit avant de l'écouler aux industries de transformation. La majeure partie de la congélation est faite en région de production. En effet, au Lac-Saint-Jean, l'Usine de congélation St-Bruno Inc., propriété de SOQUIA, effectue à forfait la congélation d'une partie importante de la récolte, de même qu'une usine privée de moindre importance. Certaines quantités, variables selon les années, sont cependant expédiées dans la région de Montréal, ainsi qu'aux États- Unis. Les bleuets frais exportés représentent de faibles quantités en décroissance (tableau 1,4) et ne sont pas destinés au marché de consommation à l'état frais, mais à la congélation.

Par le passé, la majorité des ventes de bleuets congelés étaient effectuées durant la saison de la récolte ce qui, depuis quelques années, est de moins en moins le cas. Une partie importante des expéditions sont toutefois faites peu de temps après la récolte, tandis que le reste de la récolte est entreposé pour être écoulé sur le marché avant la récolte suivante. Comme les industries de transforma-

tion ont habituellement des commandes fermes pour une partie de leurs besoins et attendent pour le reste, particulièrement en période d'abondance, la récolte du Québec étant la dernière en Amérique du Nord, le Québec se trouve alors défavorisé par rapport aux autres centres de production. La commercialisation se fait avec ou sans l'aide de courtiers. Quoique les courtiers jouent encore un rôle important, les commerçants effectuent de plus en plus eux-mêmes leur commercialisation.

Les commerçants de bleuets congelés vendent leur produit au Canada, aux États-Unis et en Europe principalement. Les exportations de bleuets congelés du Canada chargées au Québec représentent de 50% à 60% de la production québécoise, tandis que les ventes au Canada comptent pour de 30% à 35%. Depuis 1976, la proportion de la récolte exportée outre-mer a augmenté substantiellement, réduisant ainsi la dépendance du Québec vis-à-vis le marché américain. Au cours des quelques dernières années, les ventes en Europe ont cependant diminué, tandis que celles au Canada ont augmenté.

Enfin, signalons que le marché local de détail et institutionnel a été délaissé lorsque le marché d'exportation était très bon. Maintenant que le marché d'exportation est beaucoup moins intéressant, certaines entreprises commencent à s'intéresser au marché local. Par exemple, depuis quelques années, une entreprise québécoise écoule du bleuet congelé en petits contenants sur le marché de détail. Les quantités sont toutefois encore très faibles.

2.4.4 Les interventions gouvernementales

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, désireux de favoriser la production du bleuet dans les régions agricoles du Saguenay-Lac-Saint-Jean et de l'Abitibi-Témiscamingue en louant des terres propres à cette culture, incite depuis plusieurs années les locataires de ses bleuetières à appliquer les meilleures méthodes culturales.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec offre une aide technique, ainsi qu'une aide financière, pour chaque hectare soumis, au cours d'une année, à l'application d'une des méthodes culturales sujettes au programme: fauchage, brûlage, pollinisation, contrôle des mauvaises herbes, fertilisation et taille mécanique des plants.

De 1976 à 1985, 1,1 million $ a été versé selon ce programme d'aide à la productivité (tableau 2.25).

D'autre part, en 1981, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a instauré un nouveau programme d'aménagement de bleuetières familiales au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Le Ministère offre une aide technique, ainsi qu'une aide financière, à l'aménagement de terrains et bleuetière, incluant le débroussaillage et le nettoyage du terrain et l'aménagement du coupe-feu.

Par cette mesure, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec désire favoriser l'utilisation d'un plus grand nombre de terrains propices à cette culture, ce qui aura pour effet d'augmenter la production régionale de ce petit fruit, tout en procurant un revenu d'appoint à plusieurs producteurs agricoles et résidents de la région. Le Ministère espère ainsi augmenter la production régionale de bleuets par l'aménagement de 2 000 hectares de bleuetières familiales sur une période de cinq ans. 182 500 $ ont été versés selon ce programme de 1981-1982 à 1984-1985 (tableau 2.25).

De plus, un programme d'aide pour le désherbage de terrains aménagés en bleuetières familiales est en vigueur depuis le premier septembre 1985, afin d'en favoriser une exploitation plus rationnelle.

Par ailleurs, les producteurs de bleuets ont reçu, selon le régime d'assurance-récolte, un montant d'environ 280 000 $ de 1978-1979 à 1984-1985 (tableau 2.24).

D'autre part, la Fédération des producteurs de bleuets du Saguenay-Lac-Saint-Jean s'est prévalue par la passé des avantages offerts par la loi fédérale sur la vente coopérative des produits agricoles. En vertu de cette loi, le gouvernement fédéral garantit des prêts bancaires pour le versement de paiements initiaux aux producteurs et pour l'acquittement de leurs frais d'exploitation. Pour la première fois en 1984 (pour la récolte 1983), le gouvernement fédéral a dû effectuer un déboursé. Une somme de 58 000 $ a alors été versée.

TABLEAU 2.24

STATISTIQUES CONCERNANT LE PROGRAMME D'ASSURANCE-RECOLTE DES BLEUETS AU QUEBEC, 1978-79 A 1984-85

ANNEES	PRODUCTEURS ASSURES	SUPERFICIES ASSUREES	INDEMNITES
		- HECTARES -	- $ -
1978-79	12	1 372	2 937
1979-80	15	1 817	57 181
1980-81	16	2 580	97 696
1981-82	19	3 608	3 653
1982-83	20	2 382	23 554
1983-84	17	2 303	87 817
1984-85	6	757	2 167

SOURCE: REGIE DES ASSURANCES AGRICOLES DU QUEBEC.

Enfin, la station de recherche fédérale de Saint-Jean a travaillé à l'introduction de variétés et sélections de bleuetiers nains et en corymbe et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec produit à Normandin depuis quelques années de 30 000 à 35 000 plants par année de bleuets nains.

2.4.5 La conjoncture

Jusqu'à ces dernières années, la situation du marché du bleuet nain était excellente. Les prix des bleuets nains surgelés, qui sont fonction de l'offre et de la demande sur les marchés nord-américain et européen, se maintenaient à un bon niveau.

En effet, jusqu'en 1983, ce secteur a profité d'une demande croissante et de recettes monétaires intéressantes. En Europe, la demande était en croissance. De plus, la Pologne, longtemps le gros fournisseur du marché européen avec la myrtille, un fruit proche du bleuet, a connu de sérieux problèmes de production. Cette situation a donné lieu à une forte augmentation des prix en Europe.

Le Canada et les États-Unis en ont alors profité pour accroître leur production de bleuets nains et cultivés qui a doublé de 1976 à 1982. Malgré cette hausse de la production, l'existence d'un marché ferme en Europe et la découverte de nouveaux débouchés au Japon ont donné lieu à une augmentation des prix, en particulier au cours de la période 1979-1982.

En 1983, les taux de change étrangers ont entraîné une hausse du prix du bleuet et l'ont rendu trop coûteux pour de nombreux européens, les conditions économiques ont donc entraîné un fléchissement de la demande à la consommation, au moment même où la Pologne augmentait ses approvisionnements de myrtilles. Il en est résulté une forte diminution des ventes en Europe. Le marché japonais a continué de croître, mais il ne pouvait absorber de livraisons excédentaires. De plus, les stocks de petits fruits concurrents ont contribué à engorger le marché.

Étant donné cette situation, les prix aux cueilleurs ont diminué grandement en 1984. Cette baisse traduisait le ralentissement des ventes en Europe et l'abondance des stocks de report. En 1984 et en 1985, les prix se sont maintenus bas et les ventes à l'exportation ont été peu abondantes en début de campagne, car de gros stocks et l'hésitation de certains acheteurs ont nui au marché.

2.4.6 Les perspectives

Le secteur du bleuet devra s'adapter à des conditions relativement instables au cours des prochaines années. Quoique les consommateurs aient manifesté un net intérêt pour les produits à base de bleuets, ce sont les prix, le revenu disponible et les efforts de promotion qui vont déterminer l'ampleur de la consommation tant au Québec qu'à l'étranger.

Étant donné le fléchissement de la demande et des prix, il est peu probable que les superficies exploitées en bleuetières augmenteront au cours des prochaines années. La part de la récolte provenant des bleuetières devrait cependant être élevée à cause de l'augmentation des rendements qui pourrait faire doubler la production des bleuetières d'ici cinq ans et d'une diminution probable de la cueillette en forêt. En effet, des prix relativement faibles ont pour effet de restreindre la cueillette en forêt. Ainsi, alors que par le passé 80% de la récolte était effectuée en forêt, les proportions sont en train de se renverser et 80% de la récolte proviendra probablement des bleuetières dans les années à venir.

L'accroissement des rendements et l'amélioration des techniques de production devraient permettre aux producteurs de franchir le seuil de rentabilité à des prix inférieurs à ceux en vigueur au début des années 1980. En effet, le programme d'aide à la productivité des bleuetières du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, l'utilisation récente d'un nouvel herbicide très efficace, ainsi que les recherches visant à contrer les méfaits du gel du printemps permettent d'espérer une évolution significative. Les spécialistes du secteur considèrent qu'un rendement de 2,2 tonnes à l'hectare peut être visé.

D'autre part, le développement de cultivars à forte productivité en fruits de qualité et à multiplication facile rend maintenant

possible la culture intensive du bleuetier nain comme elle se fait pour le fraisier et le framboisier. La recherche de clones productifs mieux adaptés aux conditions du Québec permet d'envisager le développement de cette culture au cours des années à venir.

Quant aux bleuetiers en corymbe, il s'agit d'une culture marginale au Québec et, en dehors des sites les plus avantagés du point de vue climatique comme par exemple les meilleurs sites à vergers, il est douteux qu'on puisse envisager sa culture sur une base commerciale. À plus petite échelle, en choisissant les cultivars et les pratiques culturales appropriées, on pourrait toutefois cultiver le bleuetier en corymbe, là où des micro-climats sont favorables.

Enfin, de nouvelles utilisations pour le bleuet congelé, telle la fabrication de jus, pourraient favoriser le développement de cette production. Toutefois, une bonne partie de la production étant exportée, la fluctuation du dollar canadien par rapport aux monnaies étrangères sera un des facteurs majeurs qui orientera l'évolution de cette production au Québec au cours des prochaines années.

Une augmentation de la part de la production écoulée sur les marchés québécois et canadiens, entre autres l'alimentation hors foyer et possiblement la vente au détail, pourrait permettre à ce secteur d'être moins dépendant des marchés extérieurs.

2.5 Les autres fruits

En plus des quatre fruits principaux produits au Québec, il existe plusieurs autres fruits cultivés de façon peu intensive et sur une base artisanale, mais dont la production pourrait être augmentée, permettant ainsi une diversification bénéfique.

Il s'agit, pour les arbres fruitiers, de la poire, de la prune et de la cerise dont la production, après avoir connu une certaine faveur dans le passé, a régressé considérablement. Les arbustes fruitiers produisant des petits fruits, tels la groseille, le cassis et la gadelle pourraient aussi faire éventuellement l'objet de cultures de type commercial.

Ainsi, en vue de déterminer les conditions permettant le développement et la diversification de la production des fruits de vergers et d'arbustes fruitiers, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec lançait en 1983 un programme d'essais sur les fruits de vergers. Par ce programme le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec désire procéder à des observations expérimentales des espèces et variétés les plus susceptibles d'être adaptées aux conditions biophysiques du Québec et ce, dans neuf vergers pilotes aménagés dans différentes régions du Québec.

Depuis quelques années, des efforts ont été entrepris pour implanter la culture de la vigne au Québec et il existe maintenant quelques vignobles commerciaux. Plusieurs variétés furent mises à l'essai. Ces essais ont révélé qu'il pourrait être possible de développer des variétés hâtives et rustiques qui permettront de convertir l'ensoleillement intense de nos étés courts en des vins produits au Québec. Tout développement de la culture de la vigne au Québec nécessite comme prérequis l'accès à des variétés rustiques ayant un rendement satisfaisant et l'identification des micro-climats les plus propices.

Signalons également que dans le passé, le Québec possédait une industrie prospère de melons et produisait des cantaloups, mais ces productions sont disparues sans raison valable. Une entreprise de la région de Montréal a commencé récemment à produire des cantaloups sur une grande superficie (50 hectares).

Enfin, quelques entreprises produisent de la canneberge au Québec, mais la production de ce petit fruit pourrait être augmentée; le Québec possède les sols et la technique pour le faire. Il serait cependant nécessaire qu'une action concertée soit entreprise dans ce domaine si le Québec veut s'imposer sur ce marché.

En terminant, il apparaît nécessaire d'insister sur le fait que toute diversification de la production fruitière québécoise nécessite le développement de variétés bien adaptées à nos conditions. En effet, il serait regrettable de développer de nouvelles cultures fruitières sur une base commerciale au Québec, qui, faute d'adaptation à notre climat, se révéleraient non rentables par la suite.

TABLEAU 2.25

AIDE FINANCIERE DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION A LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION ET LA PROMOTION DES FRUITS, 1976-77 A 1984-85 (1)

PROGRAMME	1976-77	1977-78	1978-79	1979-80	1980-81	1981-82	1982-83	1983-84	1984-85	TOTAL
					- '000$ -					
PRODUCTION										
REORIENTATION DE L'INDUSTRIE POMICOLE	-	-	-	16,3	99,7	137,7	-	-	-	253,7
DEVELOPPEMENT DE LA POMICULTURE	-	-	-	-	-	-	916,2	1 515,0	2 074,4	4 505,6
MULTIPLICATION DE PLANTS DE FRAISIERS ET FRAMBOISIERS	35,7	27,4	59,6	68,8	17,4	-	-	-	-	208,9
FRAMBOISIERS - PRODUCTIVITE	-	10,1	3,4	5,4	1,8	-	-	-	-	20,7
PRODUCTION DU BLEUET DANS LES REGIONS DU SAGUENAY LAC ST-JEAN ET DE L'ABITIBI	53,6	93,6	112,6	108,8	168,4	234,8	156,5	112,1	96,1	1 136,5
AMENAGEMENT DE BLEUETIERES FAMILIALES DANS LE SAGUENAY LAC ST-JEAN	-	-	-	-	-	19,7	61,8	53,8	47,6	182,9
PARCELLES D'ESSAIS SUR LES FRUITS DE VERGERS (2)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SOUS-TOTAL	89,3	131,1	175,6	199,3	287,3	392,2	1 134,5	1 680,9	2 218,1	6 308,3
TRANSFORMATION	-	-	-	24,9	9,3	15,5	3,4	10,0	-	63,1
PROMOTION										
POMMES	35,0	35,0	25,0	87,2	100,0	11,2	58,4	15,2	40,0	407,0
FRAISES ET FRAMBOISES	-	-	-	2,5	10,0	15,0	17,9	30,0	34,4	109,8
APPERITIF A BASE DE BLEUETS	20,0	20,0	30,0	30,0	30,0	-	-	-	-	130,0
SOUS-TOTAL	55,0	55,0	55,0	119,7	140,0	26,2	76,3	45,2	74,4	646,8
TOTAL	144,3	186,1	230,6	343,9	436,6	433,9	1 214,2	1 736,1	2 292,5	7 018,2

(1) LES PROGRAMMES QUI NE S'ADRESSENT QU'EN PARTIE AU SECTEUR DES FRUITS NE SONT PAS INCLUS.
(2) CE PROGRAMME EST ENTRE EN VIGUEUR EN 1982-83 MAIS LES PREMIERS PAIEMENTS NE SERONT EFFECTUES QU'EN 1985-86

SOURCE: -MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DE LA PLANIFICATION, DIRECTION DU DEVELOPPEMENT COMMERCIAL, DIRECTION DU DEVELOPPEMENT INDUSTRIEL ET DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

CHAPITRE 3

3. LA TRANSFORMATION

Étant donné la production fruitière relativement faible du Québec, il est évident que le secteur de la transformation des fruits ne peut pas être aussi présent ici que dans les régions produisant de grandes quantités de fruits variés. Néanmoins plusieurs industries oeuvrent dans ce secteur au Québec. Elles s'approvisionnent ici pour certains fruits (pommes, bleuets), mais pour tous les autres fruits, elles ont recours aux marchés extérieurs.

Si la production fruitière a été étudiée par espèce fruitière dans le chapitre précédent, il est plus utile d'aborder la transformation en la subdivisant selon les produits fabriqués. Ainsi, ce secteur peut être scindé en quatre parties:

- les jus de fruits et boissons fruitées;
- les boissons alcooliques à base de fruits;
- les confitures, gelées, marmelades et préparations pour tartes;
- les fruits en boîtes, les fruits congelés et les autres produits.

3.1 Les jus de fruits et boissons fruitées

Tel que mentionné au chapitre 1, la consommation québécoise de jus de fruits a augmenté considérablement depuis 1976. Ce marché peut être divisé en trois segments, celui des jus prêts à boire, celui des jus concentrés congelés et celui des boissons fruitées contenant une proportion plus ou moins importante de jus.

Le tableau 3.1 fournit une estimation de l'importance de ce marché. Les ventes de ces produits au Québec sont estimées à plus de 180 millions $ (prix de détail) pour 1982. Ces données permettent de constater qu'une part très importante des ventes de jus se fait aujourd'hui sous forme concentrée congelée. En tenant compte du fait qu'il faut habituellement ajouter trois portions d'eau à une portion de jus concentré congelé pour obtenir un jus prêt à boire, le volume est donc multiplié par quatre. Ainsi, en équivalent prêt à boire, les jus concentrés congelés représentent environ 100 000 kilolitres, soit un peu plus que les jus prêts à boire. Quant aux boissons aux fruits, les données du tableau 3.1 semblent toutefois sous-estimer grandement leur importance, probablement à l'avantage des jus. Certaines informations permettent d'affirmer que leur importance serait de trois à quatre fois plus grande.

TABLEAU 3.1

ESTIMATION DU MARCHE DES JUS ET BOISSONS AUX FRUITS AU QUEBEC, 1982

	ACHATS HEBDOMADAIRES AU MAGASIN PAR FAMILLE		ESTIMATION DES ACHATS TOTAUX*	
	QUANTITE	VALEUR	QUANTITE	VALEUR
	- LITRE -	- $ -	- HECTOLITRE -	'000$ -
JUS DE FRUITS (SAUF CONCENTRES)				
JUS DE POMMES	0,213	0,20	29 506	
JUS DE PAMPLEMOUSSES	0,044	0,05	6 095	
JUS D'ORANGES	0,185	0,22	25 628	
AUTRES JUS DE FRUITS	0,215	0,25	29 783	
	0,657	0,72	91 012	99 740
JUS DE FRUITS CONCENTRES				
JUS D'ORANGES	0,132	0,37	18 286	
AUTRES JUS DE FRUITS	0,048	0,14	6 649	
	0,180	0,52	24 935	72 034
BOISSONS AUX FRUITS	0,082	0,08	11 359	11 082
				182 856

* ESTIMATION TENANT COMPTE DE LA CONSOMMATION HORS FOYER

SOURCES: -DEPENSES ALIMENTAIRES DES FAMILLES AU CANADA, 1982.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICES DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

Sur le marché québécois, une foule de produits proviennent de l'extérieur du Québec. Qu'il suffise de mentionner les marques de commerce Dole et Welch's dans les jus en boîte et Minute Maid, McCain, Old South, York et Welch's dans le jus concentré congelé. Par conséquent, la concurrence est sérieuse pour les fabricants québécois.

Quoique les statistiques soient très rares dans ce secteur, l'analyse des quelques statistiques et autres informations disponibles permet d'estimer l'évolution des livraisons des fabricants québécois. Alors que les livraisons de jus étaient de l'ordre de 25 000 à 30 000 tonnes (de 10 à 12 millions $) en 1976, elles ont atteint quelque 70 000 tonnes en 1984 pour une valeur d'environ 50 millions $. Les livraisons de boissons aux fruits de 1976 se situaient à 35 000 à 40 000 tonnes pour une valeur de 10 millions $, alors qu'en 1984 le volume est demeuré sensiblement le même mais la valeur est environ deux fois plus grande.

Pour ce qui est de la matière première utilisée par les fabriquants québécois, précisons que le jus de pommes fabriqué au Québec est fait en bonne partie à partir de pommes, quoique le jus concentré importé soit aussi utilisé, surtout depuis quelques années. Traditionnellement, il existait un certain équilibre entre les récoltes de pommes du Québec et les besoins des usines de transformation. Cependant, par suite de la demande croissante des usines et au gel des

pommiers à l'hiver 1980-1981 avec les faibles récoltes qui en résultèrent, les fabricants de jus eurent recours à l'achat de pommes des provinces et États voisins et de concentré importé. Pour ce qui est des différents autres jus, ils sont fabriqués à partir de concentrés importés. Exception faite de la fabrication du jus de pommes, les entreprises québécoises, comme celles des autres provinces canadiennes, sont donc des conditionneurs et des emballeurs de jus plutôt que des transformateurs de fruits en jus.

Quant au jus de pommes, les livraisons des fabricants québécois ont doublé de 1976 à 1980, passant de 17 623 tonnes évaluées à 6 814 000 $ à 33 785 tonnes ayant une valeur de 21 071 000 $. Pour les années subséquentes, la seule donnée disponible a trait à la valeur des livraisons en 1982, soit 21 636 000 $, ce qui correspond à une quantité de l'ordre de 30 000 tonnes.

Si une partie importante des jus prêts à boire et des boissons fruitées consommées au Québec proviennent des fabricants québécois, il en est autrement des jus concentrés congelés qui proviennent en très grande partie de l'extérieur. Seulement une entreprise québécoise produit depuis quelques années du jus concentré congelé.

Parmi les entreprises québécoises oeuvrant dans ce secteur, A. Lassonde et Fils qui est engagé depuis plus de 30 ans dans la fabrication de jus de pommes et plus récemment dans celle d'autres jus et boissons fruitées, a connu grâce à son esprit novateur une croissance fulgurante au cours des dix dernières années et est de loin le principal fabricant québécois.

Cette entreprise a comme principale activité la fabrication du jus de pommes, du pressage à la mise en contenants. Elle est maintenant le principal fabricant de jus de pommes à partir de pommes au Québec et est de loin le principal acheteur de pommes de transformation au Québec.

A. Lassonde et Fils produit aussi une grande variété d'autres jus et boissons fruitées dans une diversité de formats et d'emballages, dont du jus concentré congelé depuis quelques années. La majeure partie de sa production est écoulée au Québec, mais une partie est écoulée à l'extérieur, en Ontario et dans les provinces maritimes sur-

tout. De plus, cette entreprise a innové dans les techniques de fabrication en mettant au point un procédé révolutionnaire pour clarifier les jus de fruits.

Parmi les autres fabricants québécois, mentionnons Les Aliments FBI, les Conserveries canadiennes, les Aliments Fribourg, Orange Maison acquis il y a quelques années par Agropur, ainsi que certaines autres entreprises du secteur de la transformation du lait. Signalons que Les Produits Canvin qui ont été l'un des principaux fabricants de jus de pommes au Québec par le passé, ne fabriquent plus de jus au Québec depuis quelques années.

Les principaux fabricants québécois de jus ont démontré un dynamisme certain pour mettre en marché leurs produits, en introduisant de nouveaux emballages, de nouveaux formats et de nouveaux produits. Le laminé, le tétra pak et le carton à fermeture pignon ont presque remplacé la traditionnelle boîte métallique. Les portions individuelles sont de plus en plus populaires et de nouveaux produits tels le jus de pommes brut et le jus de pommes concentré congelé ont fait leur apparition. Les entreprises se livrent de plus à une activité promotionnelle intense.

Si la prise de conscience de l'importance d'une saine alimentation explique en grande partie la croissance du marché des jus au Québec, le dynamisme des entreprises oeuvrant dans ce secteur n'y est certes pas étranger.

Au cours des prochaines années, le volume physique des ventes au Québec devrait croître de l'ordre de 2% par année. De plus, les consommateurs opteront pour une plus grande variété de jus, de sorte que la croissance sera probablement plus faible pour les jus d'oranges et de pommes que les autres jus de fruits.

Quant à l'évolution future du marché des jus congelés par rapport à celui des jus prêts à boire, elle est incertaine. Comme les Québécois ont de moins en moins confiance à l'eau du robinet et se rabattent sur les eaux embouteillées, achèteront-ils de l'eau embouteillée pour reconstituer les jus congelés ou miseront-ils sur la qualité de l'eau utilisée par les fabricants de jus prêts à boire?

3.2 Les boissons alcooliques à base de fruits

Actuellement, très peu de fruits produits au Québec servent à la fabrication de boissons alcooliques. En fait, du cidre et du vin apéritif sont fabriqués à partir de pommes ainsi que du vin de bleuet. Toutefois, un certain nombre d'entreprises oeuvrent dans la fabrica-

tion de vin à partir de produits importés (raisin, moût ou concentré de jus de raisin et vin de coupage) et dans l'embouteillage de vin importé en vrac.

La consommation de vin a augmenté de plus de 50% au Québec de 1976-1977 à 1982-1983, passant de 39,6 à 60,6 millions de litres, pour atteindre une valeur au détail de 353,8 millions $ (tableau 3.2). D'autre part, le tableau 3.3 permet de constater que l'introduction en 1978 des vins fabriqués au Québec et des marques-maison de la Société des Alcools du Québec (S.A.Q.) dans le réseau des épiciers licenciés s'est traduit par une augmentation relativement importante des ventes. Les ventes de vin ont toutefois été assez stables au cours des trois dernières années considérées. Quant aux ventes de cidre (cidre fort et léger), elles ont diminué considérablement, passant de 4,2 à 1,3 millions de litres de 1976-1977 à 1982-1983 (tableau 3.2).

Au plan de l'embouteillage, en 1976-1977, 47,3% des ventes de vin étaient constituées de vin embouteillé au Québec. Cette proportion a atteint 71,5% en 1979-1980 pour diminuer par la suite et se situer à 60,8% en 1982-1983 (tableau 3.3).

Quant à l'importance économique de l'industrie du vin au Québec, le tableau 3.4 présente des statistiques relatives aux entreprises dont l'activité principale est la fabrication de vin. Alors que

TABLEAU 3.2

EVOLUTION DES VENTES AU DETAIL DE VIN ET DE CIDRE AU QUEBEC
1976-77 A 1982-83

	1976-77	1977-78	1978-79	1979-80	1980-81	1981-82	1982-83
VIN							
VOLUME DES VENTES TOTALES (EN MILLIONS DE LITRES)	39,6	44,8	54,4	55,2	59,1	61,3	60,6
VALEUR DES VENTES TOTALES (EN MILLIONS DE $)	137,8	164,7	213,3	223,5	284,3	314,8	353,8
CIDRE*							
VOLUME DES VENTES TOTALES (EN MILLIONS DE LITRES)	4,2	3,6	3,1	2,5	1,6	1,3	1,3
VALEUR DES VENTES TOTALES (EN MILLIONS DE $)	8,4	7,9	6,3	4,8	3,4	2,7	2,8
VIN ET CIDRE							
VOLUME DES VENTES TOTALES (EN MILLIONS DE LITRES)	43,8	48,4	57,5	57,7	60,7	62,6	61,9
VALEUR DES VENTES TOTALES (EN MILLIONS DE $)	146,2	172,6	219,6	228,3	287,7	317,5	356,6

* NE TIENT PAS COMPTE DES VENTES DE CIDRES APPERITIFS.

SOURCE: -MINISTERE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE, PROFIL DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE DES BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC, 1982 ET 1985.

TABLEAU 3.3

VOLUME DES VENTES DE VIN AU QUEBEC
SELON DIFFERENTS PARAMETRES
1976-77 A 1982-83

	1976-77	1977-78	1978-79			1979-80			1980-81			1981-82			1982-83		
	SUCCURSALES S.A.Q.	SUCCURSALES S.A.Q.	SUCCURSALES S.A.Q.	EPICERIES	TOTAL	SUCCURSALES S.A.Q.	EPICERIES	TOTAL	SUCCURSALES S.A.Q.	EPICERIES	TOTAL	SUCCURSALES S.A.Q.	EPICERIES	TOTAL	SUCCURSALES S.A.Q.	EPICERIES	TOTAL
	HECTOLITRE																
VIN EMBOUTEILLE AU QUEBEC																	
SOCIETE DES ALCOOLS DU QUEBEC																	
VIN IMPORTE EN VRAC ET VENDU SOUS MARQUE-MAISON	80 446	107 729	121 565	48 172	169 757	85 246	115 856	201 102	112 117	90 082	202 199	97 961	84 737	182 698	83 493	77 618	161 111
VIN IMPORTE EN VRAC ET VENDU SOUS MARQUE-FOURNISSEUR	42 076	37 139	30 135	-	30 135	19 866	-	19 866	21 193	-	21 193	19 851	-	19 851	21 179	-	21 179
VIN ELABORE AU QUEBEC ET VENDU SOUS MARQUE-MAISON	7 571	6 094	5 212	-	5 212	3 526	-	3 526	3 276	-	3 276	2 975	-	2 975	2 921	-	2 921
	130 093	150 962	156 932	48 172	205 104	108 638	115 856	224 494	136 586	90 082	226 668	120 787	84 737	205 524	107 593	77 618	185 211
FABRICANTS QUEBECOIS																	
VIN ELABORE AU QUEBEC	58 862	68 401	75 990	44 567	120 557	47 646	124 921	172 567	59 717	112 740	172 457	60 891	124 901	185 792	60 259	122 244	182 503
SOUS-TOTAL VIN EMBOUTEILLE AU QUE.	188 955	219 363	232 922	92 739	325 661	156 284	240 777	397 061	196 303	202 822	399 125	181 678	209 638	391 316	167 852	199 862	367 714
VIN IMPORTE EN BOUTEILLES	210 775	226 527	220 668	-	220 668	158 107	-	158 107	189 212	-	189 212	220 601	-	220 601	237 342	-	237 342
VENTES TOTALES	399 730	445 890	453 590	92 739	546 329	314 391	240 777	555 168	385 515	202 822	588 337	402 279	209 638	611 917	405 196	199 862	605 056
% DES VINS EMPOUTEILLES AU QUEBEC/ VENTES TOTALES	47,3%	49,2%			59,6%			71,5%			67,8%			63,9%			60,8%

NOTE: CES DONNEES N'INCLUENT PAS LES VENTES DES SPECIALITES, DES IMPORTATIONS ET DES EMBOUTEILLAGES POUR ETIQUETTES PRIVEES

SOURCE: -MINISTERE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE, PROFIL DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE DES BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC, 1982 ET 1985.

TABLEAU 3.4

STATISTIQUES PRINCIPALES SUR L'INDUSTRIE QUEBECOISE DU VIN, (1)
1976 A 1982

ANNEEE	ACTIVITE MANUFACTURIERE					ACTIVITE TOTALE		
	NOMBRE DE TRAVAILLEURS	MILLIERS D'HEURES-HOMMES PAYEES	SALAIRES ('000$)	VALEUR DES LIVRAISON DE PRODUITS DE PROPRE FABRICATION ('000$)	VALEUR AJOUTEE ('000$)	NOMBRE D'EMPLOYES	TRAITEMENTS ET SALAIRES ('000$)	VALEUR AJOUTEE ('000$)
1976	91	181	814	10 471	4 857	166	1 703	5 392
1977	60	125	678	9 434	4 620	115	1 440	5 141
1978	85	176	937	17 606	8 982	144	1 809	10 999
1979	119	251	1 451	26 387	11 162	188	2 467	11 948
1980	108	216	1 491	31 047	13 477	188	3 029	14 240
1981	114	225	1 789	32 044	15 038	193	3 401	15 906
1982	116	229	1 974	34 430	17 178	184	3 614	17 567

(1) CES DONNEES EXCLUENT L'ACTIVITE D'EMBOUTEILLAGE DE LA S.A.Q.

SOURCE: -STATISTIQUE CANADA, CATALOGUES 32-207 ET 32-231.

cette industrie employait 166 salariés dont 91 reliés à des activités de fabrication en 1976, en 1982 elle employait 184 salariés dont 116 reliés à des activités de fabrication. La valeur des livraisons de ces entreprises est passée de 10,5 millions $ en 1976 à 34,4 millions $ en 1982.

L'industrie du vin regroupe onze compagnies détentrices d'un permis de fabrication de vin et la S.A.Q. à titre d'embouteilleur et de fabricant. En excluant le volume des produits embouteillés par la S.A.Q., cinq de ces compagnies se partagent plus de 70% du marché des vins fabriqués au Québec. D'une capacité d'embouteillage estimée à 750 000 hectolitres, le secteur privé de cette industrie, avec des ventes en 1982-1983 d'environ 200 000 hectolitres (exportations hors Québec incluses), a utilisé moins de 30% de sa capacité d'embouteillage, alors que la S.A.Q. aurait utilisé environ 75% de sa capacité.

Depuis le 22 juin 1983, la Loi 29, Loi modifiant la Loi sur la S.A.Q., autorise les fabricants de vin, détenteurs d'un permis industriel, à acheter et à embouteiller des vins importés; cette activité étant jusqu'alors réservée à la S.A.Q.. En outre, les détenteurs de permis de fabricant de vin peuvent, depuis le 1er septembre 1985, offrir aux épiciers un nombre illimité de boissons alcooliques autorisées et embouteillées au Québec.

La nouvelle législation a provoqué une modification de l'orientation des entreprises. En effet, celles-ci se sont prévalues des nouvelles possibilités qui leur ont été offertes d'acheter et d'embouteiller des vins importés. En 1983-1984, environ 150 000 hectolitres ont été importés par les viniculteurs québécois. Si certaines entreprises ont continué à centraliser leur action sur la vinification, la plupart l'ont délaissée quelque peu et certains l'ont même abandonnée.

Quant à l'industrie du cidre, elle se compose de quatre entreprises industrielles et de deux entreprises artisanales. Le tableau 3.5 montre l'évolution des ventes des cidreries depuis 1976. Par suite de la baisse des ventes de cidre fort et léger, les fabricants créèrent, dans le but de relancer leur industrie, un apéritif à base de pommes dont les premières ventes eurent lieu en septembre 1980. Depuis lors, les ventes de ce nouveau produit excèdent les ventes du cidre traditionnel. La nouvelle Loi sur la S.A.Q. permet depuis le 22 juin 1983 aux fabricants de vendre des cidres aromatisés.

Signalons que les fabricants de vin du Québec sont regroupés en association, la Société de promotion de l'industrie vinicole du Québec (SOPROVIN). Il en est de même des fabricants de cidre avec l'Association des fabricants de cidre du Québec.

TABLEAU 3.5

VENTES DE CIDRE PAR LES CIDRERIES DU QUEBEC
1976 A 1983

ANNEE CIVILE	CIDRE FORT ET LEGER	CIDRE APPERITIF	CIDRE AROMATISE	TOTAL
		- HECTOLITRE -		
1976	40 713,6			40 713,6
1977	35 676,8			35 676,8
1978	42 880,5			42 880,5
1979	24 497,4			24 497,4
1980	13 002,4	6 309,7		19 312,1
1981	13 083,5	15 931,2		29 014,7
1982	10 884,3	16 180,0		27 064,3
1983	12 682,2	14 968,5	436,9	28 087,6

SOURCE: -MINISTERE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE, PROFIL DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE DES BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC, 1985.

En ce qui a trait aux perspectives de l'industrie des boissons alcooliques à base de fruits, la consommation per capita de vin au Québec est minime (moins de 10 litres) comparativement à celle des pays de grande consommation où elle atteint et dépasse même les 100 litres. L'engouement du consommateur pour le vin, l'élimination des contraintes du "merchandising" et la multiplication des variétés sont des facteurs favorisant le croissance de la consommation.

D'autre part, la fabrication et la vente à la ferme d'alcools artisanaux (vins, cidres, eaux-de-vie de petits fruits) pourrait constituer un nouveau débouché pour l'agriculture québécoise et une nouvelle attraction touristique. Le ministère de l'Industrie et du Commerce a commencé, en 1985, à délivrer des permis de fabrication de vin en faveur de viticulteurs québécois.

3.3 Les confitures, gelées, marmelades et préparations pour tartes

Au Québec, trois entreprises, Kraft, Culinar et Catelli produisent une grande partie de la production de confitures, gelées, marmelades et préparations pour tartes. Elles produisent toute la gamme de ces produits et souvent plus d'une marque de commerce d'un même produit. À cause de l'importance des trois grands fabricants québécois, il est difficile d'obtenir des statistiques les concernant. À côté de ces géants, se trouvent de petites entreprises desservant des marchés plus restreints ou fabriquant pour des marques privées.

À cause de la taille des principaux intervenants dans ce secteur, il est illusoire de parler de marché québécois, il faut parler de marché canadien. En effet, ce secteur est principalement dominé au niveau canadien par quatre entreprises dont les trois citées précédemment, ainsi que par la compagnie ontarienne E.D. Smith.

Le tableau 3.6 donne un aperçu des livraisons par les fabricants québécois et canadiens pour la période de 1976 à 1982. Ces données démontrent que la production canadienne de préparations à base de fruits et de baies est passée de 65 à 53 mille tonnes de 1976 à 1982, soit une baisse de 18%. Au cours de la même période, la production québécoise fut relativement stable, oscillant entre 22 et 24 mille tonnes, de sorte que la part des livraisons québécoises dans les livraisons canadiennes a augmenté et dépasse les 40%. Étant donné l'importance de la production québécoise, une partie importante de celle-ci (environ le tiers) est écoulée dans les autres provinces canadiennes. De très faibles quantités sont toutefois écoulées à l'extérieur du Canada.

L'examen plus détaillé des données québécoises permet de constater que les confitures, gelées et marmelades représentent environ les trois quarts du total des livraisons. De plus, les confitures représentent environ les trois quarts des livraisons de confitures, gelées et marmelades.

TABLEAU 3.6

PRERARATIONS DE FRUITS ET DE BAIES, EN BOITE, LIVREES
PAR LES FABRICANTS QUEBECOIS ET CANADIENS, 1976 A 1982

PRODUIT	UNITE	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982
QUEBEC								
CONFITURES, GELEES ET MARMELADES EN BOITES	T	18 421	17 177	N.D.	16 368	18 109	N.D.	N.D.
	'000$	24 224	22 559	N.D.	24 514	29 938	N.D.	N.D
PREPARATIONS POUR TARTES (FRUITS ET BAIES) EN BOITES	T	6 318	5 391	N.D.	6 276 E	5 914 E	N.D.	N.D.
	'000$	6 203	5 703	N.D.	9 022 E	10 065 E	N.D.	N.D.
TOTAL	T	24 739	22 569	21 950	22 644	24 023	N.D.	22 530
	'000$	30 428	28 261	29 249	33 536	40 003	N.D.	50 842
CANADA								
CONFITURES, GELEES ET MARMELADES EN BOITES	T	41 830	37 521	N.D.	37 094	36 870	37 780	N.D.
	'000$	54 394	52 244	N.D.	54 524	60 654	71 894	N.D
PREPARATIONS POUR TARTES (FRUITS ET BAIES) EN BOITES	T	23 331	21 365	N.D.	N.D.	18 214 E	16 430 E	N.D.
	'000$	24 406	24 344	N.D.	28 181 E	30 921 E	29 957 E	N.D.
TOTAL	T	65 161	58 886	55 385	N.D.	55 084	54 260	53 005
	'000$	78 801	76 588	76 045	82 705	91 575	101 851	111 037

E: ESTIMATION

SOURCES: -STATISTIQUE CANADA, PRODUITS LIVRES PAR LES FABRICANTS CANADIENS, CATALOGUE NUMERO 31-211.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

Quant aux fruits utilisés pour la fabrication de ces produits, il proviennent presque en totalité de l'extérieur du Québec, exception faite du bleuet et d'une partie des pommes.

Les perspectives de croissance de ce secteur au Québec sont faibles. Si les entreprises québécoises ont pu maintenir un niveau de production relativement stable en s'accaparant une plus grande part du marché canadien, il n'est pas évident que cela pourra se poursuivre dans l'avenir. La tendance à consommer moins de sucre devrait se poursuivre et les besoins du marché pour ces produits pourraient tout au plus demeurer stables.

Les entreprises ont toutefois commencé à réagir aux attentes des consommateurs en mettant sur le marché des confitures et préparations pour tartes à plus faible teneur en sucre et il est probable que cette orientation s'accentuera dans les années à venir. Une telle orientation pourra possiblement permettre à ce secteur de garder son marché, mais il est peu probable qu'elle permettra de l'augmenter substantiellement.

3.4 Les fruits en boîtes, les fruits congelés et les autres produits

L'industrie canadienne de la conserverie des fruits est située surtout en Ontario près de la péninsule de Niagara et en Colombie Britannique. La raison en est bien simple, les conserveries

sont situées près des sources d'approvisionnement et celles-ci sont loin du Québec. Il apparaît utopique qu'on puisse concurrencer les compagnies ontariennes en important des fruits frais et en les mettant en boîtes au Québec. Par conséquent, très peu de fruits sont mis en boîtes au Québec.

Quant à la congélation des fruits, elle est également peu développée au Québec. En fait, le bleuet est le seul fruit congelé en quantité importante. Deux usines fonctionnent au Lac-Saint-Jean. De loin la plus importante, L'Usine de congélation St-Bruno Inc., propriété de la Société québécoise d'initiatives agro-alimentaires (SOQUIA), a une capacité de congélation d'environ 3 000 tonnes de bleuets par saison et effectue la congélation à forfait pour les commerçants de bleuets.

Tel que mentionné dans le chapitre deux, un autre petit fruit sera probablement congelé au Québec dans les années à venir, soit la fraise.

En effet, malgré que de 2 500 à 3 000 tonnes de fraises congelées soient utilisées annuellement au Québec, principalement par le secteur industriel (fabrication de confitures et autres produits), le marché de la fraise de transformation semblait hors d'atteinte des

producteurs québécois il y a quelques années. Toutefois, la montée des prix des importations, de même que des essais en cours de variétés de fraises adaptées à la transformation et le développement d'aide-récolteuses, de récolteuses et d'équeuteuses mécaniques permettent aujourd'hui d'envisager sérieusement le développement de la production de fraises de transformation.

Trois groupes de producteurs, l'un de la région de Québec et deux de la région de Montréal, ont mis en place pour la récolte 1985 des installations de transformation primaire de la fraise destinée à la congélation.

De faibles volumes de fraises seront congelés au cours des prochaines années, mais la congélation de la fraise pourrait connaître un développement intéressant au Québec à moyen terme.

Enfin, l'industrie québécoise de la transformation des fruits fabrique différents autres produits, entre autres avec des pommes. En effet, le tableau 3.7 permet de constater que si la majorité des pommes transformées au Québec le sont en jus et dans une proportion beaucoup moindre en garnitures de tartes, certaines quantités sont également utilisées pour la fabrication de compote, ainsi que pour d'autres produits, telles les pommes en conserve et congelées et la pulpe dans du SO_2.

TABLEAU 3.7

VENTES DE POMMES AUX POSTES DE TRANSFORMATION SELON L'UTILISATION AU QUEBEC, 1976 A 1983 (1)

UTILISATION	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983
				- TONNE -				
JUS ET CONCENTRES	19 846	37 046	37 097	37 974	46 602	20 304	19 647	21 172
GARNITURES DE TARTE	2 299	1 996	2 442	3 175	1 359	1 486	717	1 618
SAUCE (COMPOTE)	1 814	1 266	1 849	124	368	786	1 148	1 246
CONSERVES		-	-	86	624	-	765	-
CONGELEES	-	-	690	767	50		523	-
PULPE (NON DU SUC)	1 521	1 149	1085	-	-	-	761	
VINAIGRE	324		744					
AUTRES PRODUITS	1 454	4 249	6 132	1 281	2 149	100	1 748	1 461
TOTAL	27 271	45 456	49 979	45 507	51 452	22 726	25 509	25 497

(1) CE TABLEAU INDIQUE LES QUANTITES DE POMMES ENTIERES ACHETEES PAR LES POSTES DE TRANSFORMATION POUR LA FABRICATION DES PRODUITS INDIQUES. ON DOIT NOTER QUE DES PRODUITS COMME LA PULPE DE POMMES SONT EGALEMENT FABRIQUES AVEC DES PELURES ET DES COEURS.

SOURCES: -AGRICULTURE CANADA, RESUME DES RECOLTES ET DES PRIX SAISONNIERS, PARTIE 2, FRUITS ET LEGUMES FRAIS ET TRANSFORMES, 1977-78 ET 1978-79.
-AGRICULTURE CANADA, REVUE DE MARCHE DES POMMES, 1979-80 A 1983-84.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES, 1985.

SYNTHÈSE

ET

CONCLUSION

SYNTHÈSE ET CONCLUSION

La consommation de fruits au Québec est évaluée à environ 111 kg (équivalent frais) par personne en 1983 et a augmenté de 4,3% depuis 1976. Le principal changement survenu est sans contredit la croissance importante de la consommation de jus de fruits qui est passée de 30 à 40 kg (équivalent frais) de 1976 à 1983. Si les prix et les revenus influencent la consommation, l'évolution des besoins, des goûts et des attitudes des consommateurs, ainsi qu'un plus grand souci pour une bonne alimentation, expliquent plusieurs changements survenus dans la consommation des fruits.

Une grande proportion des fruits consommés ne peut être produite ici, de sorte que la balance commerciale du Québec est grandement déficitaire dans le secteur fruitier. Quant au degré d'autosuffisance, la valeur de la production québécoise de fruits ne correspondait qu'à 15,8% de la valeur de la consommation de fruits en 1984.

La production fruitière québécoise se limite à quatre fruits principaux: la pomme, la fraise, la framboise et le bleuet. Pour 1984, la valeur à la ferme de la production fruitière est évaluée à 39 millions $ dont plus de la moitié pour la pomme.

La pomoculture est sans contredit la principale production fruitière au Québec. Cependant, les conditions climatiques qui ont prévalu au cours de l'hiver 1980-1981 ont provoqué la mort d'un grand nombre d'arbres (plus de 30%). Par suite de ces pertes, l'équivalent de quelque 2 170 hectares ont été plantés au cours des dernières années.

La proportion des arbres nains et semi-nains a augmenté considérablement, puisqu'elle représente aujourd'hui 32,2% des superficies par rapport à 11,9% en 1981. La conversion vers ces types de pommiers est donc bien engagée. Ces nouveaux types de plantation présentent de sérieux avantages sur le plan économique.

La majorité des pommes produites au Québec sont de la variété McIntosh (70% en 1984). De la dépendance du Québec vis-à-vis une variété résultent des problèmes qui se sont accentués au cours des années. Étant donné l'encouragement à diversifier la production, la proportion de pommes McIntosh dans la récolte québécoise diminuera cependant au cours des années à venir.

La production pomicole du Québec est surtout orientée vers le marché frais (plus de 60% en moyenne). Cependant, depuis les dernières années, les producteurs font face à la stagnation des ventes de leurs pommes sur le marché frais à l'avantage des pommes importées, la Granny Smith en particulier. Quant aux pommes destinées au marché

de la transformation, elles sont utilisées surtout pour la fabrication de jus. Toutefois, à la suite des difficultés d'approvisionnement, les fabricants de jus ont eu recours au concentré importé.

Le très grand nombre de producteurs entrepositaires et souvent emballeurs qui, chacun de leur côté, décident sans concertation de l'écoulement des pommes sur le marché et administrent en circuit parallèle à celui des grands grossistes en vendant et livrant directement aux détaillants, rend impossible la planification d'un écoulement rationnel de la production.

Les problèmes de mise en marché ne sont pas nouveaux dans l'industrie pomicole québécoise. Cependant, la situation ne s'est pas améliorée avec les années, en dépit des pouvoirs que peuvent exercer les pomiculteurs selon leur plan conjoint. Une mise en marché mieux ordonnée nécessite une concertation des pomiculteurs.

Les plantations effectuées depuis 1982 et prévues pour 1985 et 1986 permettront d'avoir un nombre de pommiers exprimé en équivalent standard évalué à 1,1 million, soit environ le même nombre qu'en 1981. La production devrait atteindre environ 120 000 tonnes, en 1990 et continuer à augmenter un peu au cours des années suivantes. Si les

perspectives sont bonnes pour la production, il en est toutefois autrement pour la mise en marché.

Quant à la production de fraises, les superficies qui y sont consacrées sont en constante évolution depuis 1976 et la récolte a atteint en 1984 un niveau record de près de 12 000 tonnes, soit le double de celle de 1976.

L'évolution qu'a connue cette production est attribuable en grande partie à l'importance prise par l'autocueillette, mais ce marché est aujourd'hui saturé.

La production de fraises est écoulée presque entièrement à l'état frais. Malgré une augmentation importante de la consommation québécoise, la production s'est accrue à un rythme plus rapide que la demande, de sorte que le marché québécois des fraises à l'état frais se trouve saturé.

Différentes possibilités, non opposées les unes aux autres, s'offrent actuellement afin de mieux desservir le marché frais, dont l'utilisation accrue de la technique du prérefroidissement, l'introduction de variétés de fraisiers à jours neutres et l'utilisation de la technique des plates-bandes d'attente.

D'autre part, malgré qu'une quantité relativement importante de fraises congelées soit utilisée au Québec, principalement par le secteur industriel, le marché de la fraise de transformation semblait hors d'atteinte des producteurs québécois il y a encore quelques années. Aujourd'hui, la possibilité de produire au Québec de la fraise de transformation peut être envisagée sérieusement.

En ce qui a trait à la production de framboises, les superficies consacrées à cette culture ont presque doublé depuis 1976 et la récolte s'est située à 814 tonnes en 1984. L'évolution qu'a connue cette production est attribuable en grande partie à la popularité qu'a prise l'autocueillette et possiblement, à la saturation au cours des dernières années du marché de la fraise fraîche dans certaines régions.

La productivité de nos framboisières est cependant faible en général. De plus, la production de framboises exige des déboursés importants, étant donné qu'il faut attendre quelques années après la plantation avant qu'une framboisière devienne réellement productive.

Les framboises produites au Québec sont destinées au marché frais. La framboise est un fruit très périssable. Toutefois, étant donné les faibles superficies par exploitation et l'importance de l'autocueillette, les producteurs se sont montrés peu intéressés jusqu'à maintenant à utiliser la technique du prérefroidissement.

Étant donné les difficultés auxquelles fait face cette production (méthodes culturales inappropriées, rendements insuffisants, manque de variétés bien adaptées, besoin de main-d'oeuvre considérable), la recherche, ainsi que la vulgarisation, pourraient être d'une aide précieuse dans le développement futur de cette culture. La production pourra continuer à augmenter dans les années à venir en autant qu'elle soit bien répartie sur le territoire.

Pour ce qui est de la production de bleuets au Québec, il s'agit presque uniquement de bleuets nains, dits sauvages. La principale région productrice est le Saguenay-Lac-Saint-Jean. La récolte provient de deux sources différentes, les bleuetières aménagées et la forêt. En moyenne, 80% de la récolte s'effectuait en forêt avant les dernières années, mais il y a une tendance à l'augmentation de la part de la récolte provenant des bleuetières et la proportion est en train d'être renversée. Le volume de la récolte est variable. La récolte moyenne est de l'ordre de 4 000 tonnes pour la période 1976 à 1984.

Les bleuetières aménagées sont en fait constituées de peuplements naturels de plants indigènes; l'introduction de certaines méthodes culturales, dont surtout le brûlage, permet d'augmenter la densité de ces peuplements et donc d'augmenter les rendements.

Si les conditions climatiques sont le principal facteur affectant la récolte dans les bleuetières, c'est plutôt le prix qui

détermine l'importance de la cueillette en forêt. La cueillette de ce petit fruit représente un revenu d'appoint intéressant pour les populations des régions productrices. La récolte mécanique a toutefois commencé à faire son apparition dans les bleuetières.

La majeure partie de la récolte québécoise de bleuets est congelée pour être ensuite écoulée sur le marché de la transformation au Canada, aux États-Unis et en Europe principalement. Étant donné une forte demande pour ce produit jusqu'à ces dernières années, la production mondiale a augmenté. Mais depuis 1983, les taux de change étrangers ont entraîné une hausse du prix du bleuet et l'ont rendu trop coûteux pour de nombreux Européens, de sorte que la demande et les prix ont chuté. En conséquence, le secteur du bleuet devra s'adapter à des conditions relativement instables au cours des prochaines années.

En plus des quatre fruits principaux que le Québec produit en grande quantité, il existe plusieurs autres fruits cultivés de façon peu intensive et sur une base artisanale, mais dont la production pourrait être augmentée, permettant ainsi une diversification bénéfique. Des variétés bien adaptées à nos conditions sont toutefois nécessaires au développement de nouvelles cultures fruitières sur une base commerciale au Québec.

Quant aux interventions du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec dans le secteur fruitier, signalons que l'aide financière du Ministère à la production, la transformation et la promotion s'élève à 7,0 millions $ pour la période 1976-1977 à 1984-1985, dont près de 5,2 millions $ pour la pomoculture. Les producteurs de fruits ont également bénéficié des programmes québécois d'assurance-récolte et de crédit agricole, ainsi que d'autres programmes non spécifiques au secteur fruitier.

Étant donné que la production fruitière est relativement faible au Québec, le secteur de la transformation des fruits est relativement peu développé et s'approvisionne en grande partie à l'extérieur.

Pour les jus de fruits et boissons fruitées, les entreprises québécoises, comme celles des autres provinces canadiennes, sont des conditionneurs et des emballeurs de jus, plutôt que des transformateurs de fruits en jus, exception faite du jus de pommes. Toutefois, même pour ce jus, du concentré importé est aussi utilisé surtout depuis 1981. Au cours des dernières années, les entreprises québécoises ont diversifié leur production (diminution de la production de jus de pommes et augmentation de la fabrication des autres jus). Si une partie importante des jus prêts à boire et des boissons fruitées consommées au Québec provient des fabricants québécois, il en est autrement des jus concentrés congelés, qui proviennent en très grande

partie de l'extérieur. Seulement une entreprise québécoise produit depuis quelques années du jus concentré congelé. Les principaux fabricants québécois ont démontré un dynamisme certain pour mettre en marché leurs produits, en introduisant de nouveaux emballages, de nouveaux formats et de nouveaux produits.

Quant aux boissons alcooliques à base de fruits, des quantités relativement faibles de cidre, de vin apéritif de pommes et de vin de bleuets sont fabriquées à partir de fruits produits au Québec, mais des quantités importantes de vin sont fabriquées à partir de produits importés. L'industrie du vin regroupe onze compagnies détentrices d'un permis de fabrication de vin de la Société des alcools du Québec à titre d'embouteilleur et de fabricant. Depuis 1983, les fabricants de vin peuvent non seulement fabriquer du vin à partir de fruits frais, de moût ou de concentré et de vin de coupage, mais également acheter et embouteiller des vins importés, ce qui a provoqué une modification de l'orientation des entreprises.

Dans la fabrication de confitures, gelées, marmelades et préparations pour tartes, trois entreprises s'accaparent la majeure partie de la production québéboise dont environ le tiers est écoulé dans les autres provinces canadiennes. Ces produits contiennent beaucoup de sucre et les consommateurs ont tendance à réduire leur consommation de tels produits. En conséquence, les perspectives de croissance de ce secteur sont faibles.

Enfin, très peu de fruits sont mis en boîtes au Québec alors que le bleuet est le seul fruit congelé en quantité importante. La congélation de fraises destinées à la transformation pourrait se développer au cours des prochaines années.

D'une façon générale, les deux éléments qui marqueront l'avenir du marché québécois des fruits sont la recherche d'une meilleure qualité et d'une plus grande diversité.

Canada Post Postage paid
Postes Canada Port payé
Book rate Tarif des livres
Permis No. 3963
Québec, QC

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation